LE JARDIN POTAGER DES PRAIRIES

Par W. C. McKILLICAN, B.S.A.

ET

J. H. COOPER

Ferme expérimentale fédérale, Brandon, Man.

MINISTÈRE FÉDÉRAL DE L'AGRICULTURE

CANADA

BULLETIN N° 43—NOUVELLE SÉRIE

Traduit au Bureau de traduction du Ministère

DIVISION DES FERMES EXPÉRIMENTALES FÉDÉRALES

E. S. ARCHIBALD, B.A., B.S.A., DIRECTEUR

Réimprimé par ordre de l'hon. W. R. MOTHERWELL, Ministre de l'Agriculture,
Ottawa, 1927

635
C212

DIVISION DES FERMES EXPÉRIMENTATES FÉDÉRALES

PERSONNEL

DIRECTEUR, E. S. ARCHIBALD, B.A., B.S.A.

Agriculteur du Dominion.....E. S. Hopkins, B.S.A., M.S.
Chimistre du Dominion.....Frank T. Shutt, M.A., D.Sc.
Horticulteur du Dominion.....W. T. Macoun.
Céréaliste du Dominion.....L. H. Newman, B.S.A.
Botaniste du Dominion.....H. T. Güssow.
Eleveur du Dominion.....G. B. Rothwell, B.S.A.
Spécialiste en plantes fourragères.....G. P. McRostie, B.S.A., Ph.D.
Aviculteur du Dominion.....F. C. Elford.
Chef du Service des tabacs.....C. M. Slagg, M.S.
Apiculteur du Dominion.....C. B. Gooderham, B.S.A.
Bactériologiste du Dominion.....Grant Lockhead, Ph.D.
Chef, Service de l'extension et de la publicité.....F. C. Nunnick, B.S.A.
Surveillant en chef des stations de démonstration.....John Fixter.
Spécialiste en fibres économiques.....R. J. Hutchinson.

ALBERTA

Régisseur, station expérimentale, Lacombe, Alta., F. H. Reed, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale, Lethbridge, Alta., W. H. Fairfield, M.Sc.
Régisseur, sous-station expérimentale, Beaverlodge, Alta., W. D. Albright.
Régisseur, sous-station expérimentale, Fort Vermilion, Alta., Robt. Jones.

COLOMBIE-BRITANNIQUE

Régisseur, ferme expérimentale, Agassiz, C.-B., W. H. Hicks, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale, Summerland, C.-B., W. T. Hunter, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale, Invermere, C.-B., R. G. Newton, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale, Sidney, C.-B., E. M. Straight, B.S.A.

MANITOBA

Régisseur, ferme expérimentale, Brandon, Man., M. J. Tinline, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale, Morden, Man., W. R. Leslie, B.S.A.

SASKATCHEWAN

Régisseur, ferme expérimentale, Indian-Head, Sask., W. H. Gibson, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale, Rosthern, Sask., W. A. Munro, B.A., B.S.A.
Régisseur, station expérimentale, Scott, Sask., Victor Matthews, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale, Swift-Current, Sask., J. G. Taggart, B.S.A.

NOUVEAU-BRUNSWICK

Régisseur, station expérimentale, Fredericton, N.-B., C. F. Bailey, B.S.A.

NOUVELLE-ÉCOSSE

Régisseur, ferme expérimentale, Nappan, N.-E., W. W. Baird, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale, Kentville, N.-E., W. S. Blair.

ÎLE DU PRINCE-ÉDOUARD

Régisseur, station expérimentale, Charlottetown, I. P.-E., J. A. Clark, B.S.A.

ONTARIO

Ferme expérimentale centrale, Ottawa, Ont.
Régisseur, station expérimentale, Kapuskasing, Ont., S. Ballantyne.
Régisseur, station expérimentale à tabac, Harrow, Ont., D. D. Digges, B.S.A., M.S.A.

QUÉBEC

Régisseur, station expérimentale, Cap Rouge, Qué., G. A. Langelier, D.Sc.A.
Régisseur, station expérimentale, Lennoxville, Qué., J. A. McClary.
Régisseur, station expérimentale, Ste-Anne de la Pocatière, Qué., J. A. Ste-Marie, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale, La Ferme, Qué., P. Fortier, Agr.
Régisseur, station expérimentale à tabac, Farnham, Qué., J. E. Montreuil, B.S.A.

TABLE DES MATIÈRES

	Page
Introduction	3
Choix de l'emplacement et du sol	3
Brise-vents et protection	4
Disposition générale	5
Travaux généraux d'entretien	6
La couche chaude	7
Moyens de détruire les insectes	9
Les assolements	9
Le fumier	10
Plantes à cultiver et proportion de chacune	10
Légumes cultivés pour leurs racines et pour leurs tubercules	11
Pommes de terre	11
Betteraves	13
Carottes	14
Panais	15
Salsifis	16
Navets	16
Oignons	16
Radis	17
Légumes cultivés pour leurs tiges	17
Asperges	17
Rhubarbe	20
Céleri	21
Choux-raves	23
Légumes cultivés pour leurs feuilles ou leurs fleurs	23
Choux	23
Choux-fleurs	26
Choux de Bruxelles	26
Laitue	26
Epinards	27
Cardon suisse	28
Herbes potagères	28
Légumes cultivés pour leur semence ou leur gousse	28
Pois	28
Fèves (Haricots)	29
Maïs (blé d'Inde)	30
Piments	31
Légumes cultivés pour leurs fruits charnus	32
Concombres	32
Pastèques-citrons	32
Courges, citrouilles et courges à la moelle	32
Melons musqués et melons d'eau	34
Tomates	35

On peut avancer l'époque de la maturation et obtenir plus de fruits mûrs en tuteurant et en taillant les tomates. A gauche, les tomates sont soutenues par des bâtons; à droite par des fils de fer.

LE JARDIN POTAGER DES PRAIRIES

PAR W. C. McKILLICAN, B.S.A.

ET

J. H. COOPER

Ferme expérimentale fédérale de Brandon, Manitoba

INTRODUCTION

Généralement parlant, la ferme devrait approvisionner la table du cultivateur. Mais ne doit-elle lui fournir que les choses essentielles à l'existence, ou peut-elle aider à rendre l'existence plus agréable, la vie plus large? Pour répondre à cette question, il faut savoir ce que l'on peut tirer du jardin potager.

Quel rapport pouvons-nous attendre d'un jardin de ce genre? Un de ses avantages les plus importants se mesurerait difficilement en dollars et en centins: nous voulons parler de la variété saine et attrayante qu'il apporte au menu quotidien.

Le jardin nous permet également d'économiser l'argent que nous dépenserions sur l'achat d'une quantité limitée de légumes, toujours d'une qualité inférieure et irrégulière. Aujourd'hui que nous n'ignorons plus rien de l'art de faire des conserves à la maison, de sécher et d'entreposer, les produits du jardin peuvent être utilisés à toutes les saisons de l'année.

Enfin, il y a beaucoup de fermes des prairies qui sont situées de façon à vendre promptement et avantageusement le surplus de plantes potagères qu'elles peuvent récolter.

Le sol et le climat de l'Ouest du Canada conviennent tout spécialement pour bien des espèces de légumes, qui y atteignent une excellence hors pair.

Il ne faut pas beaucoup de main-d'œuvre ni de travail pour entretenir un bon jardin de ferme; ce travail n'exige pas un outillage spécial; on peut le faire à temps perdu.

Le jardin de la ferme est donc possible, intéressant et d'un bon rapport. Nous donnons dans les pages suivantes des recommandations basées sur les résultats obtenus à la ferme expérimentale pour la gouverne du cultivateur des prairies.

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET DU SOL

Le jardin potager doit être à distance commode de la maison et des endroits où l'on travaille; c'est là la considération principale. Il faut donc qu'il soit près des bâtiments de la ferme pour qu'il puisse rendre le plus de services. Les mêmes brise-vents qui protègent les bâtiments de ferme, les mêmes clôtures qui gardent les bestiaux autour des bâtiments peuvent aussi protéger le jardin, s'il est bien situé.

En ce qui concerne le choix du sol, il n'y aurait guère d'objet à entreprendre une discussion sur ce point. On est obligé de se servir du sol qui se trouve sur l'emplacement à la portée la plus commode des bâtiments de la ferme, que ce sol soit le meilleur ou qu'il ne le soit pas. Heureusement, presque tous les sols des terres arables dans les Prairies sont de bons sols de jardin. Les sols noirs de l'Est et du Nord des Prairies, les sols chocolats des sections les plus sèches, sont bons pour la culture des légumes; ils contiennent une abondance de principes

fertilisants, retiennent bien l'humidité et ont suffisamment de particules de sable pour pouvoir se travailler facilement et pour qu'on puisse y cultiver des légumes. Les sols d'argile forte et les sols sablonneux très légers, qui vont à l'autre extrême, sont les moins bons pour la plupart des variétés de légumes. Lorsque l'on cherche un nouvel emplacement pour les bâtiments de la ferme, ou qu'il y a des sols de nature variable autour d'une maison déjà construite, alors le choix du sol peut être considéré comme un facteur dans la détermination de l'emplacement. Une chose dont il faut être bien sûr, c'est que l'endroit où le jardin de la ferme doit être établi est bien drainé et ne contient pas d'alkali.

BRISE-VENTS ET PROTECTION

L'une des choses essentielles au succès du jardinage sur la Prairie, c'est la protection contre le vent; cette protection est encore plus nécessaire si l'on cultive des petits fruits aussi bien que des légumes. Les vents dessèchent la surface du

La première condition de succès dans le jardinage sur la Prairie est de protéger le jardin contre le vent.

NOTE.—(a) Grands arbres au fond pour brise-vent général. (b) Haie serrée autour du jardin.

sol, contrarient la germination de la semence, qui se fait mal ou ne se fait pas du tout, et dépouillent les plantes de l'humidité qui est indispensable pour leur croissance. Le vent bat les plantes sans cesse, les abîmant beaucoup, ou il chasse même la terre, exposant la semence et détruisant la végétation. Il enlève la neige en hiver, dégarnit les légumes vivaces, les arbres fruitiers et les arbrisseaux et dépouille le sol de son humidité au printemps. On peut dire en réalité que le vent est le plus grand ennemi du jardinage sur les Prairies, et que la première précaution à prendre pour réussir est de s'en protéger. Les deux meilleures formes de protection contre le vent sont les suivantes: en premier lieu, des arbres élevés, pas trop rapprochés l'un de l'autre, pour arrêter la force générale du vent sur tout le voisinage et pour empêcher le balayage de la neige à une petite distance des bâtiments; en deuxième lieu, des arbrisseaux bas, serrés, ou des haies tout autour du jardin, ou du moins sur les côtés exposés pour arrêter le vent qui aurait réussi à passer le grand brise-vent, plus reculé, et qui balaie la surface du sol. Il n'est pas bon d'avoir de grands arbres près du jardin potager car leurs cimes ombragent les légumes et leurs racines dépouillent ces derniers de la part

de principes fertilisants et d'humidité qui devrait leur revenir. D'ailleurs les grands arbres sont souvent très ouverts au pied, de sorte que le vent continue à balayer le sol. Les arbrisseaux ou les haies ne jettent pas beaucoup d'ombre et n'étalent pas leurs racines au loin; ils sont serrés au pied, et conviennent donc mieux pour le voisinage immédiat des légumes. Cependant ils ne devraient jamais être plus rapprochés des légumes que de dix à douze pieds. C'est pourquoi la combinaison d'abris qui précède est la plus efficace.

Le jardin demande à être bien clôturé. Les déprédations des animaux errants ont découragé peut-être plus de jardiniers que tout le reste. La longueur de clôture nécessaire n'est pas grande, et les frais ne sont pas considérables. Il faut que ce soit une bonne clôture en grillage, qui arrête les cochons ainsi que les petits animaux, avec une barrière tournant sur pentures et qui reste fermée lorsqu'elle est fermée, au lieu de quelques barres mobiles de fils de fer à travers l'ouverture.

ARRANGEMENT GÉNÉRAL

Le jardin des Prairies doit être arrangé de façon à ce qu'on puisse se servir des chevaux le plus possible. Les cultivateurs des Prairies ont peu d'affection pour la houe (gratte) et c'est là un travail que l'on ne peut guère demander aux femmes; la seule solution satisfaisante pour tous les intéressés est de faire la plus grande partie possible du travail avec les chevaux. Le meilleur moyen pour cela est de tracer de longues rangées ininterrompues, ou bout à bout, sur toute la longueur du jardin. De larges espaces à chaque bout permettront de tourner et l'on pourra tirer la bineuse ou la charrue d'une extrémité à l'autre sans difficulté. Comme l'espace n'est pas ce qui manque sur la ferme les rangées devraient être suffisamment espacées pour que l'on puisse se servir de machines tirées par des chevaux, c'est-à-dire que l'écartement devrait être de 2½ à 3 pieds. Beaucoup de légumes donnent leurs plus gros rendements lorsque les rangées ne sont espacées que d'un pied ou même dix pouces, mais dans un jardin de cultivateur, le rendement par acre est moins important que le rendement par heure de travail humain, de sorte que les rangées largement espacées et les binages faits par les chevaux sont les meilleurs.

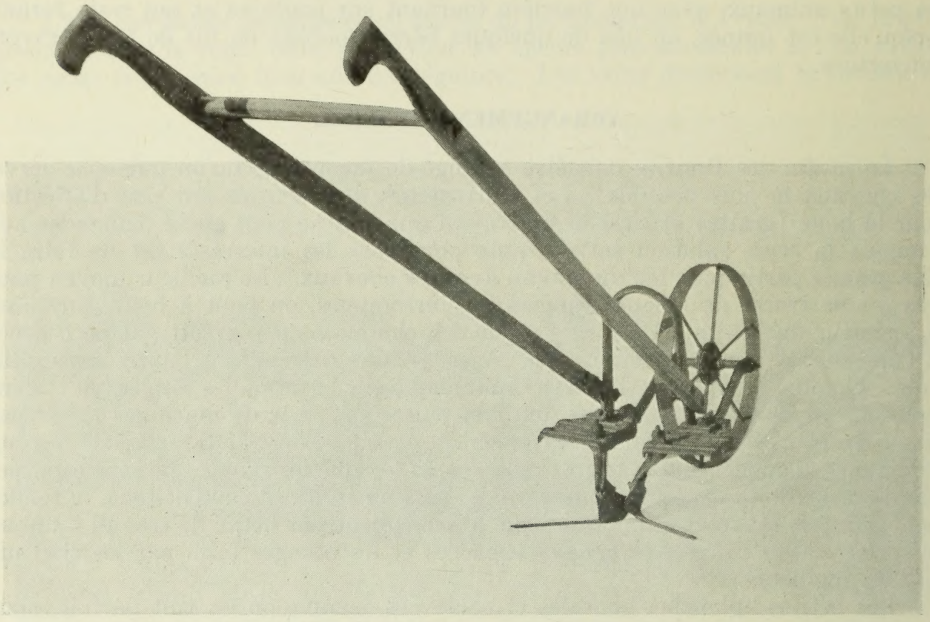
Les petites "planches" carrées et soulevées, comme on en voit parfois, nous viennent de nos pères ou grands-pères qui faisaient du jardinage sur de petites étendues, dans les districts où la pluie était abondante et le sol saturé d'eau. Ces planches carrées, entourées d'allées étroites, étaient commodes pour le travail à la main, et leur hauteur en facilitait l'égouttement. Les conditions où nous nous trouvons sont entièrement différentes. Nous avons déjà vu que les longues rangées valent mieux, et nous savons que la culture à plat est préférable à ces planches surélevées. Nous cultivons dans un climat sec; il faut donc faire en sorte que les racines des plantes puissent descendre jusqu'à l'humidité et qu'elles soient aussi peu exposées au vent que possible. A l'exception du buttage ou "rechaussage" du sol pour blanchir le céleri ou les poireaux, il n'y a pas de légumes dans l'Ouest qui ne vienne pas mieux lorsqu'il est planté à plat, sur la terre, plutôt que sur billons ou sur planches.

CULTURE GÉNÉRALE

Lorsque le jardin est disposé de la façon que nous venons de décrire, les façons culturales préparatoires peuvent être faites avec des chevaux et les machines ordinaires de la ferme. Les légumes vivaces comme la rhubarbe ou l'asperge ou les arbrisseaux fruitiers devraient être mis sur un côté du jardin pour que la partie qui doit être préparée tous les ans puisse être travaillée avec des chevaux, comme le serait un petit champ. Quant à savoir si le labour d'automne est préférable au labour de printemps, c'est là une question qui doit être

réglée par l'expérience locale. Dans certains endroits, un labour donne de meilleurs résultats que l'autre; ailleurs, c'est le contraire. A Brandon, le labour d'automne a été de beaucoup le meilleur.

Il est à peine nécessaire de dire qu'un jardin doit être parfaitement ameubli. Presque toutes les graines potagères veulent un sol finement divisé. S'il est le moindrement "motteux", on peut se servir de la herse à disque, mais autant que possible le labour devrait être fait lorsque le sol n'est ni si humide ni si sec qu'il se retourne en mottes. Un bon terreau de jardin peut généralement être mis en bon état au moyen de la herse traînante. On fera passer cette machine tant que l'on n'aura pas obtenu la pulvérisation recherchée. Le râteau à bras peut être nécessaire pour un petit nombre de légumes qui exigent une terre très fine.



Houe à roues. Avec un de ces instruments un homme peut sarcler de quatre à cinq fois plus vite qu'avec une houe ordinaire et avec moins de travail.

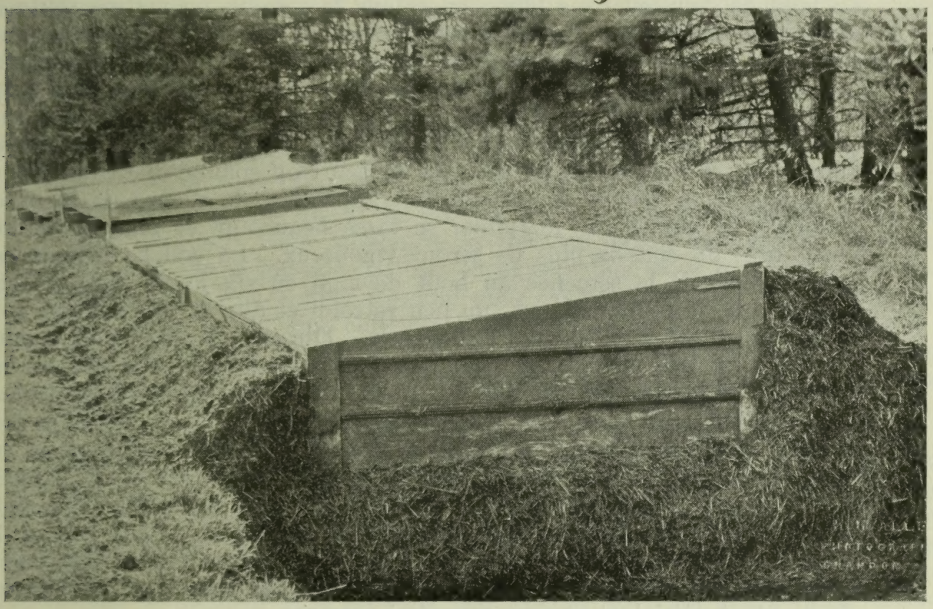
Le but de l'ameublissement n'est pas seulement de préparer la terre aux semailles, mais aussi de détruire les mauvaises herbes. Le jardin infesté de mauvaises herbes, et spécialement de graminées, est inutile. Il est souvent plus facile, dans ces conditions, de le changer de place que de le nettoyer. Le brome inerme est utile à sa place, mais c'est un fléau dans le jardin. Il ne faut jamais le semer près d'un jardin, d'un verger ou d'un brise-vent cultivé. On le tiendra séparé de ces endroits par des étendues de gazon indigène ou de grain. Quant aux bordures du jardin, on pourra les ensemencer avec des graminées qui ne courent pas comme le mil, le ray-grass de l'Ouest, ou les tenir propres au moyen de binages répétés. Il ne faut jamais laisser les mauvaises herbes monter à graine dans le jardin ou près du jardin. Celles qui échappent à la culture doivent être arrachées à la main et brûlées.

La plupart des binages effectués dans un jardin disposé de la façon que nous venons de décrire peuvent être faits avec un cheval et une bineuse. Si l'on ne désire pas y mettre le cheval, ou si l'on n'a pas de cheval à allure régulière, on pourra se servir de la houe à roues, conduite à bras, qui est un instrument utile. Avec un instrument de ce genre, un homme peut cultiver la terre de quatre à cinq fois plus vite qu'avec une houe ordinaire, et avec moins de travail. Avec un peu de pratique, il peut biner tout près de la rangée sans abîmer les plantes.

LA COUCHE CHAUDE

L'emploi de la couche chaude donne les résultats les plus satisfaisants pour pour quelques légumes, qui demandent à être partis de bonne heure. Les notes suivantes sur la façon de faire une couche chaude sont tirées d'un feuillet écrit par M. W. T. Macoun, horticulteur du Dominion:—

"Dans la préparation d'une couche chaude, il s'agit tout d'abord de choisir un bon emplacement, au sud d'un bâtiment, d'un mur ou d'une clôture en planches bien closes, contre lesquels se briseront les vents du nord, et où la couche aura le plus de soleil possible. L'emplacement choisi, on construit le cadre ou *coffre*; le coffre le plus simple est celui qui est fait en madriers de deux pouces d'épaisseur. On le construit de manière à pouvoir le soulever, ce qui peut devenir nécessaire quand les plants touchent de trop près au châssis. Il faut que l'arrière du coffre soit de six pouces plus élevé que le devant, afin que l'eau des pluies puisse s'écouler facilement et que les plantes aient plus de soleil. Les châssis généralement employés mesurent six par trois pieds. La couche chaude peut être au-dessus ou au-dessous du niveau du sol, c'est-à-dire *en tranchée*. Pour la première on choisit un emplacement d'où l'eau s'écoule



Couche chaude à côtés rechaussés, dont l'extrémité est exposée de façon à faire voir la couche de fumier par-dessous.

facilement. On préfère ordinairement la couche en tranchée quand on peut la faire sur un sol élevé et bien drainé. Pour faire cette dernière on creuse une excavation d'environ dix-huit pouces de profondeur et de trois pieds plus large que le coffre afin de laisser de la place pour le rechaussage. Le rechaussage est une partie très importante de la construction d'une couche chaude, car c'est sur le rechaussage que l'on compte principalement pour conserver la chaleur de la couche. Bien entendu, on s'épargnera beaucoup de travail en creusant la tranchée à l'automne, avant que le sol ne gèle.

"Le fumier de cheval est le meilleur pour les couches chaudes, mais il faut qu'il soit tout à fait frais; il ne doit être ni froid, ni pourri, et il ne faut pas qu'il ait déjà chauffé. On l'entasse près de l'emplacement

de la couche et on le retourne quand il commence à chauffer, pour lui donner une consistance plus uniforme. Cinq ou six jours après qu'il a été retourné, il devrait être tout à fait chaud; il est prêt alors à être employé. On épand le fumier à la fourche, en commençant à un bout de la tranchée; on le secoue afin de bien mélanger le fumier long et le fumier court. On piétine fortement la première couche, puis on en met une autre, et ainsi de suite en tassant bien chaque couche, jusqu'à ce que le fumier ait l'épaisseur voulue. L'épaisseur de la masse de fumier dépendra de l'époque où l'on fait la couche. Si on la prépare de bonne heure, la couche totale de fumier doit avoir de deux à deux pieds et demi d'épaisseur, mais si on attend la fin de mars, quand la température n'est pas trop froide, environ un pied de fumier suffira. La couche de fumier faite, on met le coffre en place, et on ajoute encore de quatre à six pouces de fumier qu'on tasse bien le long des parois du coffre, à l'intérieur et à l'extérieur. A l'extérieur le fumier doit être entassé sur une largeur de douze à quinze pouces jusqu'au rebord du coffre. La couche est maintenant prête à recevoir les châssis, qui doivent bien s'ajuster sur le coffre. Des abris de la grandeur du châssis, construits en planches d'un pouce d'épaisseur, sont utiles pour conserver la chaleur pendant les jours froids. Au bout de deux ou trois jours, on enlève le châssis, on piétine toute la surface du fumier, en l'aplanissant partout où cela est nécessaire, puis on ajoute le terreau. Le meilleur terreau est celui qui a été préparé l'automne précédent et laissé en tas pendant l'hiver. Il doit être riche et de composition telle qu'il ne se fendille pas sous l'action de la chaleur. La couche de terreau placée sur le fumier doit avoir de cinq à six pouces d'épaisseur; il vaut mieux qu'elle soit un peu trop épaisse que trop mince. Le dessus de la couche de terreau doit approcher du rebord de la paroi inférieure du coffre, car le fumier se tasse beaucoup, et plus les plants seront près du châssis plus ils seront vigoureux. La couche chaude est prête à recevoir la semence au bout de cinq ou six jours, mais il faut attendre que le fumier se soit un peu refroidi et que la température soit tombée entre 80 et 90 degrés Fahrenheit. Durant cet intervalle, quand la couche est très chaude, on peut laisser échapper l'excès de chaleur en soulevant les châssis un peu tous les jours. Il ne faut pas trop se presser d'ensemencer, car, si la température est trop élevée, on n'obtiendra pas de bons résultats. Quand la couche a atteint la bonne température, on bêche le terreau à deux reprises, puis on aplanit la surface et on l'ameublit au râteau. La couche est maintenant prête pour les semis. On sème ordinairement en rangs espacés d'environ 4 pouces et à peu près à la même profondeur qu'en pleine terre. Quand les jeunes plants sont levés, il faut aérer la couche en soulevant le derrière du châssis; sans cela les plants filent, s'étiolent et sont exposés à pourrir.

"De petites caisses de 12 x 18 pouces et contenant trois ou quatre pouces de terre et posées dans le coffre sont très commodes pour manier les plantes. Pour assurer l'égouttement, on pratique dans le fond de ces caisses environ cinq trous d'un demi-pouce. Inutile de mettre une grosse épaisseur de terre par-dessus le fumier lorsque l'on se sert de caisses de ce genre. Parfois, lorsque le fumier est trop chaud, les racines des plantes s'abîment dans ces caisses. Si cet accident est à craindre, mieux vaut poser les caisses sur des lattes de façon à laisser un espace d'air entre les caisses et le fumier. Prenez toutes les précautions voulues pour empêcher les plantes de se refroidir ou de geler. Arrosez aussi souvent que cela est nécessaire, mais ayez la surface du sol plutôt sèche qu'humide, car la pourriture de la racine se produit beaucoup plus souvent en surface humide. Dès que les plantes sont assez développées, repiquez-les dans une autre couche."

MOYENS GÉNÉRAUX POUR DÉTRUIRE LES INSECTES

Il y a certaines pratiques générales que l'on peut suivre pour éviter les attaques des insectes. La plus importante consiste à tenir le jardin débarrassé de tous les matériaux qui peuvent servir à abriter les insectes en hiver. Il faut aussi empêcher les mauvaises herbes de pousser. Si l'on cultive des graminées aux extrémités des planches, il faut les faucher et les utiliser, ne pas les laisser monter à graine ni les laisser là tout l'hiver. Tous ces détritus, de même que les restes des légumes, doivent être mis en tas et brûlés. On tiendra à nu ou sans végétation inutile la plus grande partie possible du sol.

Un labour d'automne profond, pour exposer à la gelée les insectes qui s'enfouissent dans la terre en hiver, et pour enfouir au-dessous de la provision d'air ceux qui s'abritent dans les déchets à la surface, est une excellente précaution générale.

La plupart des insectes qui nuisent aux plantes potagères n'attaquent qu'une récolte ou qu'une famille de plantes. Quelques-uns des plus importants de ces insectes sont étudiés sous l'en-tête de la récolte attaquée. Le ver gris est moins difficile cependant; il attaque à peu près tout indifféremment. Les meilleurs moyens d'empêcher les attaques de ce ver sont ceux qui ont été mentionnés plus haut, l'enlèvement de tous les débris, de tous les déchets et de toutes les mauvaises herbes. On recommande l'emploi d'appâts empoisonnés en cas d'invasion de vers gris. L'entomologiste du Dominion, M. Arthur Gibson, recommande le mélange suivant pour cela:—

MÉLANGE DE SON EMPOISONNÉ POUR DÉTRUIRE LES VERS GRIS

Son, 20 livres. Vert de Paris, ½ livre.

Mélasse, 1 pinte. Eau, 2 à 3 gallons.

"Mélanger le son et le vert de Paris à sec parfaitement dans une cuve à laver. Faire dissoudre la mélasse dans l'eau, verser cette eau mélassée sur le son et le poison, en agitant bien pour mouiller le son parfaitement. Une simple formule pour de petits jardins est la suivante: une pinte de son, une cuillerée à thé de vert de Paris et une cuillerée à table de mélasse, avec une quantité suffisante d'eau pour humecter le son. Le gru rouge (petit son) ou le gru blanc (recoupes) peuvent aussi remplacer le son.

"Dans les jardins où les légumes sont en rangées, on distribuera le mélange en une mince couche tout le long des rangées et de chaque côté, dès que l'on s'aperçoit que les vers gris sont à l'œuvre. On peut protéger les fleurs en mettant autour de chacune d'elles une petite quantité de son empoisonné, mais sans les toucher. Une précaution importante est d'épandre le son empoisonné après le coucher du soleil, pour qu'il soit dans le meilleur état possible pour attirer les vers gris lorsque ceux-ci viennent se nourrir le soir.

"Dans les petits jardins, dès que l'on s'aperçoit que les vers gris causent des dégâts, on peut facilement trouver les coupables dans le sol, à environ un ou deux pouces de la surface et dans un rayon de quelques pouces de la plante; on les détruit alors à la main."

ASSOLEMENT

Les plantes cultivées dans un jardin devraient se suivre en rotation ou "assolement"; c'est le seul moyen d'obtenir de bons résultats. Si la pluie est rare et que la place ne fasse pas défaut, un bon moyen est de mettre la terre en jachère tous les deux ou trois ans. Dans ce cas, on laisse une moitié ou un tiers du jardin sans l'ensemencer tous les ans. Cette partie est cultivée avec les instruments ordinaires de la ferme et tenue très propre toute l'année. Elle est alors dans un état idéal pour recevoir les semences potagères l'année suivante. Sur

les sols plus lourds et qui reçoivent une quantité suffisante d'humidité, il n'y a pas d'avantage à jachérer l'été. En fait, une terre jachérée est souvent plus froide qu'une autre au printemps et la végétation y est plus lente. L'emploi de rangées bien espacées et bien binées supprime la nécessité de la jachère d'été dans tous les districts, à l'exception des plus secs, car dans ces conditions le sol retient bien son humidité.

Les plantes de jardin doivent être assolées pour que le sol ait un changement d'un type à l'autre. Les pois et les fèves par exemple n'ont pas le même effet sur le sol que les betteraves et les carottes à racines profondes. Les récoltes à tiges qui courent au loin, comme les melons et les concombres, succédant aux récoltes à plantation serrée, donnent un changement. Les tomates et le blé d'Inde diffèrent également des récoltes ordinaires. Toutes ces espèces différentes fournissent d'amples occasions pour changer les récoltes sur chaque partie du jardin.

FUMIER

On trouvera avantageux de faire une application de fumier de ferme à environ une moitié ou un tiers du jardin chaque année. On a généralement du fumier à portée commode du jardin sur la ferme de la Prairie; il devrait être parfaitement pourri avant d'être appliqué. Le fumier pailleux et grossier n'a qu'une valeur douteuse. Il s'ouvre et dessèche le sol et y apporte des graines de mauvaises herbes. Le fumier qui a été tenu en tas pendant au moins une année est lourd, solide, plein d'humidité, la paille est bien pourrie et les graines de mauvaises herbes sont détruites. Ce fumier devrait être appliqué uniformément sur la terre et incorporé à la charrue. Ainsi pourri, ce fumier ajoute de la fertilité à bas prix, il stimule l'action des bactéries, empêche le sol d'être trop ferme ou trop collant, s'il est déjà lourd, ou trop poudreux et trop porté à se soulever aux vents s'il est léger.

Le jardin de la ferme des Prairies n'exige que rarement, s'il l'exige jamais, l'application d'engrais chimiques. Le sol est bien pourvu des éléments de fertilité. Dans des circonstances spéciales, il pourrait y avoir avantage à se servir d'engrais chimiques spéciaux, mais le propriétare qui emploie du bon fumier et qui cultive bien peut se passer complètement d'engrais chimiques.

PLANTES À CULTIVER ET PROPORTION DE CHACUNE

Nous passons en revue dans les paragraphes qui suivent la plupart des récoltes ordinaires qui peuvent être cultivées dans l'Ouest du Canada, mais ce n'est pas pour recommander que les cultivateurs se servent de tous ces légumes ou même d'une grande partie d'entre eux sur son jardin. C'est à chaque famille à choisir les légumes qui lui plaisent. Incidemment, en faisant sa sélection, on devrait prendre en considération l'emploi des légumes à différentes saisons et leur emploi pour la nourriture. Disons d'abord que chaque jardin potager devrait avoir des pommes de terre, à moins qu'il n'y ait des objections spéciales à la culture de ces tubercules. La pomme de terre est le légume le plus largement employé de tous. Elle paraît sur la plupart des tables tous les jours de l'année et trois fois par jour sur bien des tables. Elle réussit partout au Canada. C'est un indice d'une mauvaise exploitation que d'avoir à acheter des pommes de terre ou de s'en passer sur la ferme. On pourrait y ajouter l'un des légumes généralement consommés avec les pommes de terre et la viande, comme les carottes, les panais, les navets, etc., et comme ces légumes se cultivent et se conservent tous facilement, beaucoup de gens désireront en avoir deux ou trois espèces différentes.

Il faudrait aussi cultiver quelque chose que l'on pourra employer comme verdure en hiver. Le chou est peut-être le meilleur de tous ces légumes, cependant il y a aussi les betteraves conservées dans le vinaigre, l'oignon et le céleri

qui se consomment frais. Notre liste devrait comprendre également un ou deux légumes à conserves. Au premier rang de ceux-ci viennent le blé d'Inde, les tomates et les pois. Il y a enfin les légumes qui servent à faire des tartes en hiver; la rhubarbe forcée en cave; la courge ou la citrouille qui, conservées sur des rayons, offrent leurs services pour cela.

Pour les mois de l'été, nous avons le plus grand choix, couvrant toutes les saisons et tous les types. Pour le commencement de la saison, les asperges, les oignons d'hiver et les radis s'offrent à notre attention. La laitue, qui offre ses feuilles vertes et fraîches, n'est pas à négliger. Parmi les légumes à faire cuire, l'épinard, le cardon suisse, le chou, le chou de Bruxelles et d'autres offrent un grand choix. Comme aliments cuits plus substantiels, ceux qui ont déjà été mentionnés pour l'emploi d'hiver et d'autres offrent une grande variété. Le blé d'Inde en épi, les tomates mûres, les melons et tous les autres légumes précoces d'automne s'offrent à tous ceux qui veulent se donner la peine de les cultiver. Celui qui aime les cornichons cultive des concombres; il y aurait aussi à considérer, sous ce rapport, les oignons, les betteraves, les choux-fleurs et une douzaine d'autres. Enfin, nous avons les piments et plusieurs espèces d'herbes potagères. On voit qu'il y a un large choix et rien ne s'oppose à ce que la famille des Prairies n'ait toutes les espèces qu'elle désire avoir à condition d'en cultiver un peu de chacune. Une demi-douzaine d'espèces bout à bout en une longue rangée ne sont pas plus difficiles à cultiver qu'une longue rangée d'une même espèce, et pour les légumes d'été de courte saison, on ne peut guère en employer qu'une très petite quantité. Une bonne parcelle de pommes de terre comme légume principal d'alimentation, plusieurs longues rangées des espèces les plus recherchées qui font de bonnes conserves ou qui se gardent bien, puis beaucoup de petites parties de rangées des espèces moins importantes, offrent une grande variété, beaucoup de nourriture utile, ne prennent pas beaucoup de place et n'exigent pas plus de travail que ne peut en donner le cultivateur à ses heures de loisir.

Ces remarques s'appliquent au jardin de la ferme dont tous les produits servent à alimenter la table. Le jardinier qui cultive pour la vente doit naturellement agrandir sa culture pour répondre aux besoins de ses clients.

Les variétés recommandées dans ce bulletin sont toutes annoncées par les grainetiers qui font des affaires au Manitoba. D'autres variétés peuvent avoir réussi tout aussi bien ou même mieux que celles-ci mais nous ne les mentionnons pas dans ce bulletin, parce qu'il serait difficile de s'en procurer les semences dans l'Ouest. Pour plus amples renseignements sur ces variétés, on pourra se procurer les rapports annuels des différentes fermes expérimentales des provinces des Prairies en en faisant la demande au Bureau des publications, Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa.

LÉGUMES CULTIVÉS POUR LEURS RACINES OU LEURS TUBERCULES

LA POMME DE TERRE

La pomme de terre est, sans contredit, le plus important de tous les légumes cultivés pour leurs parties souterraines. Elle se plaît surtout dans un sol riche, contenant une bonne proportion de sable. Les tubercules n'ont pas une forme aussi lisse, aussi bien tournée et leur qualité n'est pas aussi bonne dans les sols très lourds. Les pommes de terre se trouvent bien de l'application de fumier de ferme, que l'on doit parfaitement incorporer au sol avant de le labourer pour planter. Pour un jardin de ferme, le moyen le plus pratique de planter les pommes de terre est de les enfouir à la charrue; on laboure à environ cinq ou six pouces de profondeur et l'on dépose les fragments à environ un pied d'espacement dans la rangée. Si l'on retourne une tranche d'environ douze pouces de large, alors on plante à chaque troisième tranchée et les rangées ont environ trois pieds d'espacement. Les plantons doivent être posés le long du côté de la tran-

chée, à côté de la terre non labourée, contre le bord droit et vertical de la tranchée. De cette façon, on obtient une rangée droite (si le labour est aussi droit qu'il devrait l'être) les plantons sont mieux couverts et il s'en écrase moins sous les pieds des chevaux que lorsqu'ils sont placés irrégulièrement dans la tranchée ou sur le côté de la terre labourée. On obtient de meilleurs résultats en employant pour la semence des tubercules moyens à gros que de petits tubercules. Les gros tubercules peuvent être coupés en fragments ou en plantons d'une dimension de bonne grosseur (trois ou quatre yeux). Le rendement est grandement réduit lorsqu'on coupe en plantons très petits ou qu'on ne plante que des yeux. Il vaut mieux couper et planter le même jour. Insistons spécialement sur le fait que l'on doit se servir de semence forte et vigoureuse, qui n'a pas épuisé sa vitalité en développant des germes inutiles en cave.

On peut obtenir une récolte plus hâtive et à plus gros rendement en provoquant la croissance des germes, de façon à ce qu'ils puissent être utilisés pour "partir" la croissance du pied de pomme de terre. On le fait en étalant les pommes de terre de semence en une seule couche, dans une cave bien éclairée, non exposée à la gelée, pendant six semaines avant de les planter. Les germes vigoureux et verts, partis de cette façon, se manutentionnent sans se casser et le pied de pomme de terre se montre plus vite au-dessus du sol.

Lorsqu'on se sert du plantoir mécanique, il faut cultiver énergiquement le sol et le mettre en parfait état d'ameublissement au moyen de la herse à disque ou de la bineuse, puis faire passer la herse traînante. On se sert ensuite du plantoir pour mettre les pommes de terre en rangées droites, espacées de trois pieds.

Une expérience conduite à Brandon pendant un certain nombre d'années a fait voir qu'on obtient un rendement beaucoup plus élevé en plantant les pommes de terre plus tôt qu'on ne le fait généralement. Les pommes de terre plantées le 10 mai ont donné en moyenne plus de 100 boisseaux à l'acre de plus en 1922 et en 1923 que celles qui avaient été plantées le 23 mai. La plantation en juin a donné encore une baisse plus forte. On a obtenu de bons résultats à Brandon en plantant dès le 1er mai. Cependant, en certaines saisons, les plantations faites aussi tôt seraient exposées à geler et l'on recommande de planter entre le 10 et le 15 mai.

Dès que les tubercules sont plantés (enfouis à la charrue) on presse la terre avec un tasseur, si l'on en a un, pour affermir le sol et briser les mottes de la surface; on le fait suivre par la herse que l'on fait passer jusqu'à ce que toutes les mottes qui restent soient brisées. A défaut du tasseur, on n'a qu'à herser un plus longtemps pour obtenir les mêmes résultats. Deux ou trois hersages donnés de temps à autre jusqu'à ce que les jeunes plantes aient atteint une hauteur de trois ou quatre pouces empêcheront les mauvaises herbes de pousser et faciliteront la culture.

Il faut biner les pommes de terre énergiquement entre les rangées et toute la saison jusqu'au moment où le développement des tiges empêche la machine de passer. Dans une expérience conduite à Brandon, une plantation binée six fois, a rendu 47 boisseaux à l'acre de plus pendant une période de sept années, qu'une plantation binée trois fois. Les pommes de terre ne devraient pas être rechaussées (buttées) dans ce climat sec; le buttage gaspille l'humidité. Les pommes de terre cultivées à plat ne sont pas plus exposées à la brûlure du soleil que celles qui sont cultivées en buttes. En fait, les plantations rechaussées de bonne heure et non entretenues par la suite sont beaucoup plus exposées que les autres aux coups de soleil, car ce rechaussage précoce provoque une formation élevée des pommes de terre, qui deviennent ensuite exposées par l'érosion naturelle de la terre.

De tous les insectes qui attaquent la pomme de terre, le plus nuisible est la "bête à patates" (aussi appelée bête du Colorado). Ce fléau cause de grands dégâts en certaines saisons si on ne l'enraye au moyen de poison. Le poison généralement employé contre cet insecte est le vert de Paris. L'entomologiste

du Dominion recommande d'employer huit onces de vert de Paris dans une quantité égale de chaux par quarante gallons d'eau pour obtenir une solution de la force voulue, ou, en petites quantités, une cuillerée à thé pour un seau d'eau. L'arséniate de plomb prend maintenant la place du vert de Paris. On prétend qu'il lui est supérieur; il abîme moins les feuilles et résiste mieux à l'action des pluies. On recommande deux livres d'arséniate de plomb dans quarante gallons d'eau ou une cuillerée à table dans un gallon d'eau. Une demi-livre de savon, ajoutée à un baril d'eau, l'aidera à mieux adhérer aux feuilles. Les fabricants offrent aujourd'hui des combinaisons d'arséniate de plomb et de chaux sous différents noms; quelques-uns de ces mélanges sont satisfaisants.

La pomme de terre est sujette à un plus grand nombre de maladies que tous les autres légumes cultivés dans l'Ouest du Canada. Nous n'avons pas la place, dans ce bulletin, de discuter toutes ces maladies. Elles causent moins de pertes dans l'Ouest du Canada que dans la plupart des autres pays à pommes de terre, cependant beaucoup de ces maladies se rencontrent en proportions plus ou moins fortes dans nos récoltes. Ce sujet a été traité complètement par le botaniste du Dominion dans plusieurs publications que l'on peut se procurer sur demande. On peut aussi envoyer à la ferme expérimentale centrale, Ottawa, des spécimens malades dont il fera le diagnostic et dont il décrira le traitement.

Les pommes de terre doivent être arrachées avant que les rudes gelées d'automne ne soient à craindre. A Brandon, on considère qu'on doit faire l'arrachage vers le 15 septembre. On les empile temporairement pendant deux semaines dans les champs et on recouvre les tas de paille ou de terre. Ceci leur donne l'occasion de mûrir, l'excès d'humidité s'échappe et la peau du tubercule durcit. Il faut les conserver dans une cave fraîche, de préférence ni trop humide, ni trop sèche. Les tubercules ne devraient jamais descendre au point de congélation, car les pommes de terre sont facilement abîmées par la gelée. Lorsqu'elles sont conservées en gros tas, il faut pourvoir à une circulation d'air et à la sortie du mauvais air de la cave ou de la fosse.

Il faut trier les pommes de terre pendant l'hiver, et spécialement au printemps, pour enlever celles qui sont pourries et casser les germes.

On fera bien de s'en tenir à deux variétés de pommes de terre. Une petite parcelle d'une variété hâtive donnera des patates nouvelles deux semaines plus tôt que si l'on ne cultive que les variétés de récolte principale. Par contre, les variétés hâtives ne rapportent pas, ni ne se conservent aussi bien que les espèces plus tardives, de sorte que la récolte principale devrait se composer d'une espèce assez tardive. Quelques-unes des meilleures espèces hâtives pour le jardin de la ferme sont les Bovee hâtive, Early White Prize, Early Ohio et Beauty of Hebron. Si l'on cultive des variétés hâtives pour le marché, l'Irish Cobbler est la variété régulière; c'est celle qui se vend le plus facilement. Ce n'est pas la meilleure à cultiver pour la maison, car ses yeux sont déformés et ses tubercules ont une tendance à être creux.

Parmi les variétés de la récolte principale, celles qui font partie du groupe Green Mountain (Montagne Verte) sont les meilleures. Elles sont modérément tardives, rapportent beaucoup et sont d'un type blanc, lisse et satisfaisant. Quelques-unes des espèces les mieux connues de ce groupe sont les Gold Coin, Wee McGregor, Carman no. 1, Prairie Flower et Montagne Verte.

BETTERAVES

Les betteraves se plaisent spécialement dans un sol riche, franc et gras, avec tout juste assez de sable pour qu'il soit facile à travailler. Elles viennent assez bien cependant sur les sols des Prairies. Elles se trouvent bien d'une application de fumier de ferme, qui doit être enfoui à la charrue. Le sol de surface devra être finement et également ameubli, sans mottes et parfaitement égal.

On sème la graine de betteraves à environ un pouce de profondeur. Il vaut mieux la semer à la main dans une tranchée que l'on fait au râteau ou à la houe, ou si cela exige trop de travail, on peut la semer au semoir "Planet Junior" ou tout autre semoir à bras. La semence doit être mise, autant que possible, à espacement de un demi-pouce à un pouce et l'on presse formement la terre par-dessus la semence avec le pied ou le râteau. Une once de semence suffit pour ensemencer une rangée de quatre perches. Comme les jeunes betteraves résistent aux gelées légères mais non aux rudes gelées du commencement du printemps, on fera mieux de semer vers le 10 mai. Ce sont les rangées à espacement d'environ dix-huit pouces qui donnent les plus gros rendements, mais lorsqu'on a suffisamment de place, on recommande un espacement de deux et demi pieds à trois pieds.

Le premier éclaircissage de betteraves devrait simplement isoler les groupes qui ont levé ensemble. On peut même laisser les plantes à environ un demi-pouce d'espacement jusqu'à ce qu'elles soient moitié développées, puis l'on fait un deuxième éclaircissage et l'on emploie pour en faire des cornichons les betteraves que l'on arrache à cette époque. Il est nécessaire de laisser les plantes serrées dans les rangées si l'on veut avoir la meilleure grosseur pour faire des cornichons car les plantes qui ont trop de place deviennent trop grosses et leur manutention est difficile. C'est lorsque nous mettions les plantes à espacement d'un pouce à Brandon que nous avons obtenu les meilleurs résultats. Si les semis sont bien faits, on peut omettre l'éclaircissage entièrement. Lorsque le sol n'est pas riche ou que la pluie fait défaut, l'éclaircissage à distance de deux à quatre pouces peut être utile.

Les jeunes betteraves cultivées dans les conditions les plus favorables sont prêtes à être utilisées vers le 1er juillet. On peut les arracher à tout moment à partir de cette époque jusqu'aux premières gelées d'automne. En les conservant en nature ou en cornichons, on peut utiliser les betteraves toute l'année. On les conserve dans une cave fraîche, pas trop sèche; si cette cave est chauffée par une fournaise, il faut les mettre dans du sable pour réduire l'évaporation. Les petites betteraves, qui sont idéales pour faire des cornichons, peuvent être mises dans des bocaux en verre où elles sont conservées toute l'année. Les meilleures racines pour cela sont celles qui mesurent moins d'un pouce et demi de diamètre, celles que l'on arrache en éclaircissant la récolte sont les meilleures, car elles sont tendres et n'ont pas de fibre.

Quelques-unes des meilleures variétés pour le jardin de la ferme sont les Rouge foncée de Détroit, Globe cramoisi et Dandy. Ce sont des variétés fermes, lisses et de bonne qualité, pas trop grosses.

CAROTTES

Le sol pour les carottes se prépare de la même façon que pour les betteraves. On sème la graine à environ trois quarts de pouce de profondeur, de la même façon que pour les betteraves, et on la tasse fermement. Les rangées peuvent être aussi rapprochées que 18 pouces si la place manque; elles peuvent être plus espacées lorsqu'on bine avec un cheval. Comme les carottes germent assez difficilement, il vaut mieux mettre beaucoup de graine et éclaircir plus tard. On peut semer dès que la terre est prête à être travaillée, car les plants ne sont pas endommagés par le gelée et la graine semée tôt germe mieux lorsque la surface du sol s'est desséchée.

Le premier éclaircissage des carottes se fait lorsque les plantes sont assez grosses pour être saisies à la main. Cet éclaircissage devrait réduire la densité à une seule rangée de plantes. Deux semaines plus tard environ, on les réduit à espacement d'un à deux pouces. Si elles sont encore un peu épaisses à cette époque, on peut encore leur donner plus de place en arrachant chaque deuxième carotte. C'est à ce moment qu'elles sont les meilleures pour faire des conserves.

En temps de sécheresse, la culture des carottes en rangées tend à développer une fissure dans le sol, le long de la rangée, si le sol est porté à se fendre. Il faut biner alors pour empêcher le développement de cette fissure, car elle expose les racines au vent sec, elle cause une perte d'humidité, un arrêt de croissance et un amollissement de la racine. On peut arracher les carottes à tout moment pour s'en servir, à partir du jour où elles ont atteint une grosseur utile et jusqu'à l'époque de l'encavement. Elles résistent à un degré considérable de froid mais il faut les arracher cependant avant que de rudes gelées se fassent sentir.

Essai de variétés de carottes de table en rangées. Ferme expérimentale de Brandon.

Pour consommer ce légume en hiver, on peut conserver les racines entièrement développées ou mettre en conserves les petites plantes tendres, arrachées au commencement de l'été. Il faut les conserver dans un soubassement frais, assez humide, mais s'il est nécessaire d'employer une cave chauffée à la fournaise, les racines devraient être mises dans du sable. Pour les conserves, les petites racines d'un demi-pouce d'épaisseur et de trois ou quatre pouces de longueur sont mises entières dans les bocaux de verre et stérilisées de la façon décrite dans le bulletin n° 77 des fermes expérimentales qui traite de la "Mise en conserves".

La Chantenay est la meilleure variété pour le jardin de la ferme; les Ecarlate de Nantes et Garden Gem sont bonnes également.

PANAIS

Le sol pour les panais se prépare de la même façon que pour les betteraves et les carottes. Les semailles se font aussi de la même façon; autant et plus peut-être que pour les carottes, il faut mettre beaucoup de graine. Les semailles peuvent se faire au printemps, dès que le sol est prêt.

L'éclaircissage se fait dès que la deuxième paire de feuilles apparaît. Un écartement de deux pouces est une bonne distance dans un sol riche, où la quantité d'humidité est modérée.

Les panais ne sont employés que comme légumes d'hiver. Ceux que l'on récolte après une rude gelée ont un meilleur goût que les autres. Il faut les conserver dans une cave fraîche, et si la cave est sèche les mettre dans du sable, pour réduire l'évaporation. Les racines peuvent aussi être gelées et laissées dans cet état jusqu'à ce qu'on les emploie; on les dégèle alors graduellement dans de l'eau froide. On peut aussi laisser une partie de la récolte dans le sol, pendant l'hiver, pour l'arracher au commencement du printemps.

SALSIFIS

Le salsifis est employé pour la cuisson comme le panais et pour assaisonner les soupes. Ses racines sont plus branchues et plus fibreuses que celles des autres légumes de ce groupe, il a un goût spécial, généralement très apprécié.

La préparation du sol et la façon de faire les semailles sont les mêmes que pour les autres légumes de ce groupe, mais la graine doit être semée plus claire car les jeunes plantes s'arrachent difficilement à l'éclaircissage. Les plantes doivent être semées ou éclaircies à environ de un à deux pouces d'écartement dans la rangée.

Le salsifis peut être employé dès que les racines sont assez grosses pour valoir la peine d'être arrachées, mais on l'emploie principalement pendant l'hiver. Il se conserve de la même façon que nous avons déjà décrite pour les betteraves et les carottes.

La variété généralement cultivée est le Mammouth des îles Sandwich.

NAVETS

Le navet est à peu près le seul légume ordinaire qui ne vienne pas bien sur la ferme expérimentale de Brandon. Ce n'est pas que sa culture présente des difficultés. Il vient très bien et a une très belle apparence, mais il a un goût amer et la chair est tellement fibreuse qu'elle répugne à la plupart des gens. La station expérimentale de Morden a eu les mêmes résultats. Il est possible cependant que dans des circonstances différentes, et spécialement dans des districts plus frais, on pourrait obtenir un meilleur goût.

Le sol se prépare de la même façon que pour les autres racines. Les semailles se font également de la même façon, mais il est bon d'espacer les rangées un peu plus. La germination est presque toujours bonne, et si la semence peut être mise à un ou deux pouces d'écartement, l'éclaircissage se fait plus facilement. Les navets blancs ou jaunes, qui sont employés en été, devraient être laissés à environ six pouces d'écartement, et les rutabagas, ou "choux de Siam", à environ un pied d'écartement. L'éclaircissage se fait dès que les plantes sont assez grosses pour qu'on puisse les saisir avec la main.

Pour l'emploi en été on plante le vrai navet, avec sa feuille grossière, semblable à la moutarde, car il pousse plus rapidement que le rutabaga. Il devrait être utilisé aussitôt que possible après qu'il a atteint la grosseur voulue, car la qualité se détériore rapidement. Le vrai navet n'a aucune utilité pour l'hiver; pour cette période et pour la consommation vers la fin de l'été, le rutabaga (à feuilles lisses) est le meilleur. Les rutabagas n'ont pas un goût aussi fort que les navets et ils se conservent facilement. On les récolte avant l'arrivée des rudes gelées vers la première semaine d'octobre; les gelées légères ne leur font rien. Les moyens de conservation sont les mêmes que pour les carottes.

OIGNONS

Les oignons exigent un sol riche et fort et s'accommodent mieux que la plupart des autres légumes d'une argile forte. Ils font un bon emploi du fumier de ferme que l'on devrait enfouir à la charrue en automne; ils exigent un sol plus finement ameubli que tous les autres légumes; il faut aussi que ce sol soit

ferme. Ainsi, après avoir ameubli le mieux possible avec des instruments traînés par des chevaux, on finit la planche d'oignons avec le râteau à bras et on roule. Si le roulage n'est pas pratique, on presse fermement avec le pied après avoir semé. On sème la graine à environ un demi-pouce de profondeur. Les rangées à dix-huit pouces d'espacement donneront de bons résultats; on peut les espacer encore plus si on le désire. Les oignons peuvent être semés dès que la terre est prête à être travaillée au printemps car ils exigent une longue saison pour arriver à maturité et ne sont pas facilement abîmés par les gelées de printemps. On sème la graine claire pour faciliter l'éclaircissage, que l'on commence dès que les plantes peuvent être facilement saisies à la main; on laisse un intervalle de deux pouces. Il faut biner pendant la saison et enlever les mauvaises herbes de la rangée. Si, vers la fin d'août, les tiges ne sont pas couchées, il faut les rouler avec un baril léger pour hâter la maturité.

Le pire des insectes pour l'oignon est la larve des racines ou "mouche de l'oignon". Les œufs d'où sort cette larve sont pondus par une mouche grêle, un peu plus petite qu'une mouche de maison, sur les tiges et les jeunes plantes de l'oignon. Au bout de quelques jours de petites larves éclosent et s'enfoncent dans le sol, où elles se couchent près de la racine, se nourrissant de la sève et détruisant bientôt l'oignon. Ces dégâts continuent toute la saison, mais c'est en juin qu'ils sont le plus prononcés. Il n'existe pas de remède sûr contre ce fléau, mais l'un des plus satisfaisants est l'ellébore blanc, saupoudré le long des rangées, une fois par semaine, à partir du moment où les jeunes plantes apparaissent jusqu'à ce que les oignons soient bien développés. Un autre remède qui a donné des résultats satisfaisants dans certains cas est l'acide carbolique (acide phénique) dont on fait une émulsion que l'on répand à l'arrosoir ou au pulvérisateur une fois par semaine sur les plantes qui poussent, à partir du moment où elles apparaissent jusqu'à ce que l'on ne constate plus de dégâts. En fait, on obtient cette émulsion en faisant bouillir une pinte de savon mou ou une livre de savon dur dans un gallon d'eau. Pendant l'ébullition on ajoute une demi-chopine d'acide carbolique brut. On fait bouillir pendant quelques minutes puis on brasse énergiquement. On prend une partie de ce mélange par mesure pour cinquante parties d'eau et on l'emploie de la façon indiquée ci-dessus. Lorsque la larve cause des ennuis, on doit faire des semis épais.

Dès que la plupart des oignons sont mûrs, on les arrache et on les étale sur le sol en une couche unique pour sécher, on les recouvre le soir s'il y a danger de geler. Lorsqu'ils sont parfaitement secs, on enlève les tiges. On conserve les oignons dans un endroit frais et bien ventilé. Il vaut mieux les mettre dans des boîtes ou dans des caisses à claire-voie, pour que l'air puisse circuler autour d'eux. Les oignons qui sont mis en tas ou en sacs se réchauffent; ils poussent et se gâtent. On peut en faire des cornichons pour l'hiver, surtout avec les plus petits oignons.

Le meilleur moyen d'obtenir des oignons hâtifs est de planter des grenons (petits oignons). Les grenons de Hollande sont de petits oignons mûris prématurément, qui repoussent lorsqu'on les plante. Ils produisent des oignons hâtifs et généralement plus gros que l'on ne pourrait obtenir par voie de semis.

Le sol léger et sablonneux est le meilleur pour la culture des grenons, s'il est pauvre et sec cela n'en est que mieux. Dans ces conditions l'oignon mûrit à la petite grosseur que l'on désire. Il vaut mieux que les rangées aient environ un pied d'écartement et que la graine soit semée à raison d'environ 200 au pied. Cet encombrement est nécessaire pour empêcher les oignons de grossir. Il faut que le sol soit finement ameubli, et très ferme pour obtenir une germination complète. On n'éclaircit pas. Lorsque les grenons sont mûrs on les arrache, on les écime et on les conserve de la même façon que les oignons ordinaires. Lorsqu'ils sont plantés le printemps suivant, on met les grenons à environ deux pouces d'espacement dans les rangées. Les grenons les plus petits, ceux qui ont environ

un demi-pouce de diamètre, sont bien meilleurs que les gros car ils donnent des oignons de meilleure qualité, contenant moins de gros cols, et ils se conservent mieux que ceux qui proviennent de gros grenons.

L'une des variétés d'oignons pour l'emploi général est le Jaune Globe de Danvers. Les Ailsa Craig, Jaune Globe, Gagne Prix et Gros Rouge de Wethersfields sont aussi de bonnes variétés. Pour faire des cornichons, on recommande le Blanc hâtif de Barletta. Pour la production des grenons, le Jaune Globe de Danvers est le plus satisfaisant.

RADIS

On sème la graine de radis dès que le sol est prêt à être travaillé au printemps, en rangées qui peuvent être rapprochées jusqu'à douze pouces d'espacement, si l'on désire économiser de la place ou à écartement plus grand. La planche se prépare de la même façon que pour les autres légumes. La graine doit être semée à environ un demi-pouce de profondeur et pressée avec le pied, et si elle est mise à un demi-pouce ou un pouce d'écartement elle n'aura pas besoin d'être éclaircie. Comme les radis ne se conservent pas en entrepôt, on n'ensemencera à la fois que de petites étendues et l'on fera plusieurs semis pour allonger la saison. Il y a un grand choix des espèces de forme et de couleur variables, mais pas beaucoup de différence en ce qui concerne la qualité.

LÉGUMES CULTIVÉS POUR LEURS TIGES

Dans ce groupe viennent les seuls légumes vivaces à considérer, savoir, les asperges et la rhubarbe. Il faut leur allouer un endroit permanent, en dehors de cette partie du jardin qui doit être labourée et binée tous les ans, de façon à ne pas gêner ses opérations. Ils exigent un endroit bien ombragé, où la neige reste tout l'hiver pour protéger les racines.

ASPERGES

On cultive l'asperge pour ses tiges tendres, que l'on coupe peu après leur apparition au-dessus du sol au printemps. Nous extrayons les instructions suivantes d'un feuillet publié par l'horticulteur du Dominion, M. W. T. Macoun, sur la multiplication et le soin des asperges:

> On propage généralement les asperges par voie de semis; on peut aussi les propager par la division du collet, mais cette méthode est beaucoup moins satisfaisante que l'autre et n'est pas employée dans le commerce. Il faudra recueillir la graine des plantes les plus vigoureuses en automne. La graine nettoyée et gardée au sec pendant l'hiver, sera semée, au printemps, sur couche, ou en plein champ. Une couche de quatre pieds de large fera très bien l'affaire; on lui donnera la longueur que l'on désire. Une bonne terre de jardin, sans tendance à durcir, conviendra parfaitement. Après avoir tracé, en travers de la planche, des rangs espacés d'un pied, et profonds d'un demi-pouce, on y sèmera la graine clair et on la recouvrira d'un peu de terre. Comme les petits plants d'asperge sont peu visibles, on pourra mélanger à la graine quelques semences de radis, qui, germant en quelques jours, indiqueront les rangs. On sème aussitôt que possible au printemps, après l'assèchement du sol, pour que les asperges aient une longue saison de végétation. Aussitôt après la levée des jeunes plants il faut biner, c'est-à-dire ameublir la surface du sol et la tenir dans cet état tout l'été afin d'activer la pousse autant que possible. Si les plants sont très serrés, il faut les éclaircir à deux ou trois pouces. Les plants devraient être beaux et vigoureux en automne. On les arrache le printemps suivant, et l'on prend les meilleurs pour la plantation. On choisira les plants qui portent peu de boutons, mais des boutons vigoureux,

de préférence à ceux qui ont beaucoup de petits boutons, car les premiers produiront les plus gros turions. Si l'on achète les griffes (*plants*), on fera bien de se procurer les meilleures possibles et des griffes d'un an. Cependant, celles de deux ans donnent aussi de bons résultats.

"Comme les aspergeries restent souvent de douze à quinze ans ou même plus longtemps au même endroit, on fera bien de choisir un bon sol profond. Sans doute, dans un sol maigre, des applications annuelles de fumier pourront maintenir l'aspergerie en bon état, mais meilleur le sol, meilleure sera la récolte. Autrefois on avait l'habitude de creuser des fosses où l'on enterrait une grande quantité de fumier, et souvent même des cadavres d'animaux, pour enrichir le sol, mais ce système n'est nullement indispensable pour obtenir de bonnes asperges. Comme les asperges hâtives sont celles qui rapportent les plus gros prix, on devra choisir un sol chaud, bien drainé, et, si possible, exposé au sud, afin que la pousse commence de bonne heure. On prépare le sol pour les asperges, de la façon suivante: étendre une épaisse couche de fumier bien décomposé que l'on enfouit profondément au printemps, à la charrue ou à la pelle, sur une terre déjà cultivée et bien hersée. Commencer à planter aussitôt que possible au printemps. Faire alors, à l'aide de la charrue à double versoir ou de la bêche, des tranchées de huit pouces de profondeur. On pourra, si on le désire, dans la culture en jardin, planter sur planches d'à peu près quatre pieds de large et à 18 pouces d'écartement entre les plants. Dans la grande culture les tranchées devront être écartées d'au moins quatre pieds; quatre pieds et demi à cinq pieds ne sont pas de trop. Les rangs devront autant que possible courir du nord au sud. L'écartement des plants dans la tranchée varie beaucoup: de 1½ à 3 pieds. Les griffes plantées à 1½ pied d'intervalle ne tardent pas à se gêner et ne donnent plus que de petits turions. A trois pieds, de vigoureux collets se développeront et on obtiendra de plus gros turions. Il sera plus facile et moins coûteux de désherber si les plants sont plus espacés.

"En plantant, il sera bon de faire, au fond de la tranchée, un petit monticule à l'endroit où l'on doit mettre la griffe, ou au moins d'aplanir le sol afin que les racines puissent bien s'étendre. On néglige ce soin dans beaucoup de grandes plantations, et c'est à tort. On pose rapidement les griffes dans la tranchée, et on les recouvre de deux ou trois pouces de terre que l'on tasse bien. Quand les plants se sont un peu développés, on ramène encore de la terre dans les tranchées en binant ou en sarclant, si bien qu'à la fin de la première saison, la tranchée est à peu près remplie et le collet des plantes à environ six ou sept pouces au-dessous de la surface. Pendant la saison de végétation, il faudra tenir le sol meuble et propre. L'avantage de tenir les collets bien au-dessous de la surface du sol, c'est que l'on peut, au commencement du printemps, travailler la terre et y incorporer du fumier en toute sécurité. En outre, comme d'année en année le collet monte vers la surface à mesure qu'il se développe, il est bon de le partir assez profondément. Il ne faudrait pas cependant planter trop profond, car la pousse en serait retardée au printemps. Ceci s'applique particulièrement aux sols argileux, froids, où il est bon de planter moins profondément. Les applications annuelles de fumier tiendront le sol en bon état, et comme il est important d'avoir des plants aussi forts que possible avant de commencer à couper, il faudra étendre du fumier bien consommé en couverture, à l'automne de la première année. On mélangera ce fumier au sol, le printemps suivant. Il ne faut pas couper la deuxième saison après la plantation, même s'il y avait de bons turions, mais il faudra bien cultiver le sol, le débarrasser des mauvaises herbes, et recouvrir de fumier de nouveau à l'automne. La troisième saison on

pourra couper quelques turions des plus fortes plantes, mais il est préférable d'en laisser le plus grand nombre pour que les collets deviennent aussi forts que possible. On commence à faire des coupes suivies la quatrième saison, et l'on continue pendant six ou huit semaines. On devra couper le moins longtemps possible, car les saisons de coupe trop longues finissent par fatiguer la plante. On fera bien, pendant cette année et les années suivantes, d'appliquer du fumier en été, après la dernière coupe, pour permettre à la nouvelle pousse de profiter des éléments nutritifs disponibles, et former ainsi des collets vigoureux pour l'année suivante. Le fumier appliqué à la fin de l'automne tient le sol froid plus longtemps au printemps et retarde la végétation. On devra épandre le fumier entre les rangs plutôt que sur les collets, car les racines s'étendent à quelque distance."

Une précaution des plus importantes est d'empêcher les mauvaises herbes et les graminées de s'introduire dans la planche d'asperges, sinon la durée de la plantation serait beaucoup raccourcie, et les tiges pousseraient maigres et effilées.

A Brandon, l'asperge est prête à être employée vers la première semaine de mai. C'est le premier produit frais de la saison et elle apporte un changement délicieux au menu. Les tiges sont coupées lorsqu'elles ont environ six pouces de hauteur. On les coupe juste au-dessous du sol, au moyen d'un couteau; il faut avoir soin de ne pas abîmer le collet ou les autres tiges. On peut faire une deuxième coupe des tiges lorsqu'elles réapparaissent, mais il ne faut pas continuer jusqu'à une époque avancée dans la saison, sinon les plants seraient endommagés.

On peut conserver les asperges pour l'emploi en hiver en mettant les pointes en bocal. On cueille des pointes d'une longueur uniforme et on les met ensemble dans un bocal de verre; la conservation se fait au moyen des méthodes de stérilisation déjà mentionnées.

RHUBARBE

La rhubarbe veut un sol riche. Plus il est riche, meilleurs sont les résultats. Un endroit qui a été longtemps recouvert d'un tas de fumier, ou extrêmement riche, fournit des conditions idéales. C'est une bonne idée que de jachérer en été la terre la saison précédant celle où la rhubarbe doit être plantée. On a moins de difficulté à la tenir propre par la suite. Si la terre n'est pas déjà très riche, on peut appliquer du fumier avant de la mettre en jachère et enfouir ce fumier à la charrue.

La rhubarbe peut se multiplier par voie de semis, mais comme on s'expose à perdre l'identité de la variété par les croisements dans la fertilisation de la graine, il vaut mieux la multiplier en transplantant des sections de la racine. On ouvre à la charrue une tranchée d'environ sept ou huit pouces de profondeur et on y place les racines; on peut aussi creuser des trous séparés à la bêche. On y dépose les plants en carrés, à quatre pieds d'espacement en tous sens. De petites sections de racines avec un seul collet valent mieux que de grosses sections pour la transplantation. Il faut les planter le collet à peu près de niveau avec la surface du sol, et tasser la terre fermement autour d'elles. On obtient de meilleurs résultats en plantant les planches au commencement du printemps, avant que les racines aient produit beaucoup de végétation nouvelle. On continue à biner avec une bineuse à cheval ou à bras pendant la première saison, et on peut faire une légère récolte de rhubarbe l'année suivante, mais on ne pourra pas tirer une grosse quantité de la plantation avant la troisième saison. La planche de rhubarbe demande à être bêchée tous les printemps pour rafraîchir la surface et enlever les mauvaises herbes ou les graminées. Il faut surtout enlever ces dernières, et si elles envahissent la planche, il sera nécessaire de creuser plus souvent.

La rhubarbe est généralement prête à être employée vers le milieu de mai à Brandon. On peut continuer à la faire bouillir tout l'été, mais la qualité se détériore après la mi-été et du reste, l'arrivée d'autres produits du jardin fait que la demande diminue.

On peut la conserver pour l'hiver en la conservant dans du sucre, comme on le fait pour les fruits; on peut aussi la forcer en cave pour en obtenir une végétation nouvelle pendant l'hiver, pour que l'on ait une provision de tiges fraîches à partir de janvier jusqu'au printemps. Quelques collets ou quelques morceaux de bonne grosseur coupés sur les plantes dans le jardin fourniront suffisamment de tiges pour une famille. Comme les collets ou les plants dont les tiges sont forcées ont reçu la nourriture nécessaire pendant la saison, il n'est pas nécessaire de les planter en terre dans la cave, quoiqu'il est possible que ce soit la substance la plus commode pour y mettre les plants, car il faut tenir les racines humides pour obtenir les meilleurs résultats. On arrache les racines juste avant que l'hiver ne s'établisse, mais on les laisse geler ferme avant de les mettre en cave. Il est bon de les laisser exposées à la gelée pendant une période de dix à quinze jours, car les racines qui ont été gelées se forcent plus facilement. Ensuite, on met les plants dans la cave, rapprochés l'un de l'autre, dans des boîtes ou sur le plancher. On peut les laisser dans l'obscurité totale ou presque totale tandis qu'on les force, car la rhubarbe qui est laissée sans lumière a une couleur très attrayante, de rouge rosâtre. Les plantes continueront à émettre des tiges pendant six à huit semaines, ou jusqu'à ce que les racines soient épuisées, mais pour avoir une provision continuelle, on peut garder quelques racines gelées et ne les mettre dans la cave chaude que lorsque les tiges du premier groupe sont prêtes à être employées. La température de la cave ne doit pas être trop élevée; de bons extrêmes sont 50° à 60° F.; la rhubarbe se force à des températures plus basses, mais plus lentement.

Deux des variétés les mieux connues sont les Victoria et Linnaeus.

CÉLERI

Le céleri est une plante qui aime l'humidité, et la présence de l'humidité doit être la considération principale dans le choix du sol et de l'emplacement. Il ne vient pas bien sur la ferme expérimentale de Brandon, parce que la provision naturelle d'humidité est rare et que le jardin potager n'est pas arrosé artificiellement. Il faut choisir, autant que possible, un sol où la température sèche n'affecte pas la croissance du céleri. Les sols tourbeux sont fort appréciés pour la culture du céleri, mais un sol riche, sablonneux, produit un céleri qui se conserve mieux s'il contient l'humidité nécessaire. Le céleri exige beaucoup d'eau pour pousser rapidement, mais il faut aussi qu'il ait une provision abondante de principes fertilisants. Le meilleur moyen de les appliquer est d'enfouir à la bêche du fumier pourri dans le fond de la tranchée avant de planter le céleri dans le jardin.

La graine de céleri perd bientôt sa vitalité; il vaut donc mieux en essayer la faculté germinative avant de l'employer. On la sème en boîtes ou dans une couche chaude, dès que la couche chaude peut être mise en marche au printemps, car la plante pousse très lentement; on peut aussi la partir dans la serre en mars. On recouvre tout juste la graine en jetant par-dessus un peu de terre que l'on presse. Il faut semer clair, car il vaut mieux éclaircir les jeunes plants à deux ou trois pouces d'écartement dans la boîte que d'avoir à les transplanter. L'éclaircissage se fait dès qu'ils sont assez gros pour que l'on puisse les saisir avec les doigts. On arrose les couches fréquemment pour que la terre reste humide à la surface.

Les plants de céleri sont repiqués dans le jardin entre les 10 et 15 juin. On creuse une tranchée d'un pied de profondeur et de la largeur de la bêche, puis on enfouit dans le fond de la tranchée du fumier bien pourri que l'on recouvre

de terre. On met ensuite les plants dans cette tranchée à environ six pouces d'écartement dans une rangée simple ou double, comme on le désire. On ombrage les plants jusqu'à ce qu'ils commencent à pousser et on applique à cette époque une quantité libérale d'eau, sans alcali.

Dès qu'on peut le faire après que la plantation est terminée, on bine le sol et on continue à biner énergiquement jusqu'à ce que le céleri soit rechaussé. Il faut entretenir une végétation vigoureuse toute la saison; c'est là une condition essentielle. Il ne faut pas biner trop profondément, car le céleri n'est pas une plante à racines profondes. Il faut prendre garde d'abîmer les racines. Du reste, les binages profonds ameublissent le sol à tel point que beaucoup des racines se dessèchent et la pousse est ainsi retardée. Disons, pour faire voir combien il est important d'entretenir une pousse vigoureuse des plants, que parfois, lorsque la pousse des plants est enrayée par une période de sécheresse, ils émettent des tiges de fleurs et le céleri ne vaut plus rien. Ceci s'applique spécialement au céleri précoce. Les tiges creuses ou à moëlle sont généralement le résultat d'un arrêt de croissance de la plante, mais on a trouvé que c'est parfois dû à des espèces inférieures de graines.

Buttage du céleri à la station expérimentale de Rosthern.

De droite à gauche: (*a*) Recouvert de planches. (*b*) Naturel. (*c*) Paré et lié pour buttage avec de la terre. (*d*) Butté avec de la terre.

On blanchit le céleri pour le rendre croquant et tendre et pour adoucir son goût fort, qui est désagréable dans la tige verte. La plante est prête à être blanchie lorsqu'elle a formé des tiges d'une longueur suffisante. Les planteurs les plus exigeants examinent chaque plante, enlevant les gourmands et les tiges extérieures faibles, puis ils ramènent les tiges des plantes ensemble et les tiennent en position en tassant la terre autour du plant. On peut commencer à faire cette opération lorsque les plants ont environ six pouces de hauteur. Ce travail préliminaire, qui se fait à la main, est exécuté rapidement; puis on termine le reste du buttage avec la bêche ou la charrue ou avec les deux, en relevant soigneusement la terre autour du plant et en ne laissant exposées que les feuilles supérieures et spécialement le collet ou la partie centrale du plant. Ce buttage ne doit pas être fait lorsque le sol est très humide, car dans ce cas il collerait aux plantes et les décolorerait.

Aujourd'hui, on blanchit généralement le céleri hâtif au moyen de planches. Le céleri blanchi de cette façon n'a pas une qualité tout à fait aussi bonne que celui qui est blanchi avec de la terre, mais cependant il donne des résultats satisfaisants. Les planches d'un pouce d'épaisseur et de douze pouces de largeur sont les meilleures. On les place de chaque côté de la rangée, on les ramène près des plants autant que possible et on les tient en place au moyen de piquets ou de lattes cloués ou accrochés en travers des planches. On jette un peu de terre le long de la base pour empêcher que la lumière ne s'y introduise. Le céleri hâtif met de deux à trois semaines à blanchir lorsqu'on se sert de planches. Pour l'emploi à la maison, on peut blanchir le céleri au moyen de tuiles de quatre pouces placées par-dessus chaque plant. Le céleri blanchi de cette façon est propre et a une bonne qualité.

La meilleure façon de conserver le céleri est de l'arracher vers le 1er octobre, ou avant que les gelées rigoureuses ne se produisent, et de le mettre dans une cave sombre, fraîche, bien ventilée, qui n'est ni humide ni trop sèche. Avant de rentrer le céleri, il faut enlever quelques-unes des feuilles extérieures et raccourcir un peu les racines, si elles sont très longues. Il n'est pas nécessaire de laisser la terre sur les racines si on encave les plants immédiatement après l'arrachage; il vaut mieux la laisser cependant si l'on a beaucoup de place dans la cave. On replante le céleri en terre dans la cave, mais on ne recouvre de terre que les racines. On dépose les plants en rangées, car il est essentiel d'avoir une bonne circulation d'air; on peut se servir de lattes avec succès pour bien séparer les rangées, à moins qu'il n'y ait assez de place pour les espacer suffisamment pour que l'air puisse passer facilement entre elles. Si la cave est sèche et que le céleri doive être arrosé pendant l'hiver, il faut prendre les dispositions nécessaires pour arroser sans humecter les collets, car les collets humides provoquent bientôt la pourriture.

Le cœur du céleri pourrit en cave lorsque la ventilation fait défaut, que la cave est trop chaude et que l'on arrose les plants par-dessus. Il faut éviter ces conditions.

CHOU-RAVE

Le chou-rave est en somme un navet qui pousse au-dessus de terre. La partie charnue est un élargissement de la tige. Il vaut mieux que le navet pour l'emploi au commencement de l'été, car il a un goût plus doux. Sa saison est courte et il ne se conserve pas; on n'en cultivera donc qu'une petite quantité à la fois. La préparation de la terre et la manutention de la récolte se font de la même façon que celle qui a été décrite pour les navets, pour l'emploi en été.

LÉGUMES CULTIVÉS POUR LEURS FEUILLES OU LEURS FLEURS

CHOU

De même que la plupart des autres légumes dont la feuille verte est employée, les choux ne sont de bonne qualité qu'à condition de pousser rapidement. Cette rapidité de la végétation exige beaucoup de principes alimentaires et une bonne provision d'humidité. Il faut donc un sol riche; la végétation est vigoureuse sur les sols lourds, mais les plants arrivent plus rapidement à maturité sur sol sablonneux. On prendra donc ce dernier de préférence lorsqu'on désire avoir une maturité précoce. On ne peut guère changer la provision d'humidité dans les conditions ordinaires du jardin de la ferme, mais le meilleur moyen de l'utiliser est de donner beaucoup de place et de biner parfaitement.

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est bon de partir les choux en couche chaude, ou, à défaut de couche chaude, dans une fenêtre ensoleillée de la maison. Nous avons déjà décrit la façon de faire les couches chaudes dans l'introduction de ce bulletin. On sème la graine sur tablettes, dans des caisses plates d'environ

douze par dix-huit pouces et ayant une profondeur de trois pouces. On remplit ces caisses de terre jusqu'à un pouce de la surface, on tasse bien et on arrose copieusement avant d'ensemencer. On épand la graine à la surface, on la presse et on la recouvre d'un saupoudrage de terre fine de l'épaisseur du diamètre de la graine environ. Lorsque la deuxième feuille paraît, on repique les jeunes plants à deux pouces d'écartement en tous sens dans une autre caisse. Après cette transplantation, il faut les protéger contre le soleil pendant une journée ou deux. Les plants de choux en couche chaude exigent beaucoup d'air, mais il faut néanmoins éviter les gelées et les vents froids. Lorsqu'il fait beau, pendant les deux dernières semaines qu'ils sont dans la couche chaude, il faut enlever les cadres pour développer des plants vigoureux. On peut les repiquer dans le jardin vers le 25 mai. Autant que possible, on choisira pour la transplantation une journée calme, couverte, et on arrosera les caisses avec de l'eau, de façon que la terre qui devrait contenir beaucoup d'humus adhère aux racines lorsqu'elles sont repiquées. Les rangées peuvent être espacées de deux pieds et demi à trois pieds, et les plants d'un pied et demi à deux pieds et demi dans la rangée; on plante à la bonne profondeur pour que les premières feuilles touchent presque à la terre. On presse la terre énergiquement autour des racines et l'on donne ensuite un bon arrosage après la transplantation, après quoi il est inutile d'arroser artificiellement.

On peut aussi planter les choux en pleine terre, mais ils ne produisent pas une récolte aussi forte et ils ne sont pas prêts à être employés aussi tôt. Lorsqu'on suit cette méthode, il faut fumer le sol, le labourer et le préparer de la même façon que pour les autres légumes, et on plante la graine en rangées espacées de trois pieds; on la sème clair, car il faut peu de plants. On peut aussi, si on le désire, marquer des rangées en travers et déposer les graines aux intersections. On peut aussi ne planter qu'une rangée sur trois et remplir les autres plus tard avec les plants d'éclaircissage. La plantation en plein air se fait vers la première semaine de mai, et on éclaircit ou on transplante environ deux semaines plus tard de dix-huit pouces à deux pieds d'écartement dans les rangées.

Les choux doivent être tous bien binés toute la saison; il faut expurger les mauvaises herbes et empêcher le sol de se fendre ou de se prendre en croûte en remuant la surface.

Lorsque les pommes se forment par un temps sec et que des pluies abondantes tombent plus tard, elles éclatent souvent. On pourra prévenir une partie de ces pertes en soulevant les pommes un peu à la main, suffisamment pour casser quelques-unes des racines et réduire la quantité d'humidité.

Les insectes qui abîment le plus le chou sont les vers gris, les larves de la racine du chou et les vers du chou vert. Nous avons indiqué le moyen de détruire les vers gris dans l'introduction de ce bulletin. Les notes qui suivent au sujet des larves des racines sont extraites d'un feuillet rédigé par l'horticulteur du Dominion, M. W. T. Macoun:—

> "Les larves des racines causent souvent beaucoup d'ennuis. Les œufs d'où sortent ces larves sont pondus par une petite mouche près de la tige de la plante, sur le sol même, souvent presqu'au moment même où les plantes sont repiquées. Au bout de quelques jours les larves éclosent et s'enfoncent dans les tiges ou les racines sous terre, les blessant à tel point que la plante meurt ou du moins perd toute son utilité. On peut souvent sauver quelques pieds de choux précoces qui ont été attaqués en rechaussant la tige avec de la terre pour que cette tige puisse émettre de nouvelles racines, mais il vaut beaucoup mieux prévenir la cause du mal. Comme les œufs sont parfois pondus dans la couche chaude avant que les plants ne soient transplantés dans le champ, un moyen utile est de recouvrir les couches de coton à fromage pour empêcher les mouches d'y pondre leurs

œufs. Une fois la transplantation faite, un bon moyen de protection est d'employer un petit disque ou une petite carte en papier goudronné d'environ trois pouces de diamètre avec une fente pour l'insertion de la tige. Les larves qui éclosent ne peuvent ainsi venir en contact avec les racines. Il faut que ces disques soient posés soigneusement et qu'ils s'ajustent étroitement autour de la tige. On peut obtenir un bon ajustage en pratiquant quelques entailles courtes, à partir du centre du disque. Il faut aplanir la terre autour de la plante pour que le disque repose bien à plat et contre le sol même. Un autre moyen encore plus utile est l'emploi de sublimé corrosif dans la proportion d'une once par dix gallons d'eau. On arrose les plants dès qu'ils sont repiqués à intervalle d'une semaine pendant trois ou quatre semaines. Le sublimé corrosif est extrêmement vénéneux et doit être tenu dans un endroit sûr comme tous les autres poisons. Enfin un autre bon moyen est de mettre autour de la tige de chaque plante, en repiquant, un peu d'étoupe, qui est une substance à odeur forte."

Les vers du chou vert, qui abîment les pommes du chou, viennent des papillons blancs ou crèmes que l'on voit volant autour de la planche de choux pendant les journées chaudes de l'été. Ce papillon dépose ses œufs sur les feuilles; lorsque les vers en sortent, ils dévorent d'abord les feuilles de l'extérieur, mais plus tard ils s'introduisent dans la pomme où il est plus difficile de les atteindre. Un bon moyen de traitement est de se servir de pyrèthre ou de poudre insecticide. On mélange parfaitement une partie par poids de poudre de pyrèthre avec quatre parties de farine bon marché et on la tient dans un récipient fermé pendant vingt-quatre heures; puis on la souffle avec un soufflet par-dessus les plants. On répète cette opération au besoin. On peut employer sans danger de l'arséniate de plomb en poudre, dans la proportion d'une cuillerée à table dans un gallon d'eau, si l'on a soin d'arracher les feuilles extérieures avant de s'en servir; c'est un bon moyen de détruire les insectes. Un peu de savon lui permettra de mieux adhérer.

Les variétés précoces de choux, lorsqu'elles sont parties en couches chaudes, sont prêtes à être employées vers les 20 ou 23 juillet à Brandon. Les mêmes variétés, parties à l'extérieur, sont prêtes à être employées vers la mi-août ou un peu plus tard. On peut les employer à partir du jour où les premières pommes sont prêtes jusqu'en automne, car certaines pommes sont plus lentes à se développer que d'autres. Il vaut mieux cultiver une variété hâtive et une variété intermédiaire; la dernière sera prête lorsque la variété hâtive sera terminée et elle sera bonne à mettre en cave, car les variétés hâtives sont inutiles pour cela.

Les choux se consomment bouillis, mais on peut aussi les consommer crus, en salades, en marinades ou les conserver sous forme de choucroute. Lorsqu'on conserve des pommes de choux pour l'emploi à la maison, il faut les laisser sécher pendant quelques jours dehors après que les feuilles extérieures ont été enlevées. On peut alors les rentrer, les placer côte à côte sur le plancher de la cave, sans qu'elles se touchent, jusqu'à ce qu'elles aient bien séché, puis on les rapproche l'une de l'autre, mais pas plus de trois l'une par-dessus l'autre; on peut aussi les envelopper séparément dans du papier-journal et les suspendre par les racines au plafond de la cave. Il vaut mieux que la cave soit juste au-dessus du point de congélation et assez humide. Dans une cave chauffée par une fournaise, c'est une bonne idée que d'arroser le sol de temps à autre pour l'avantage, non seulement des choux, mais aussi des autres légumes et des pommes.

Les variétés suivantes sont recommandées:—

Très hâtive: Jersey Wakefield précoce (Early Jersey Wakefield).

Intermédiaires: Marché de Copenhague (Copenhagen Market) et Gloire de Enkhuizen (Glory of Enkhuizen).

Tardives: Kildonan, Plate de Suède (Flat Swedish), Pomme-boule danoise (Danish Ballhead).

Si l'on cultive une variété à toutes fins, nous recommandons le Marché de Copenhague.

CHOU-FLEUR

Le chou-fleur est le seul légume généralement cultivé dont la fleur est la partie comestible. Il appartient à la même espèce que le chou, et tout ce que nous avons dit au sujet de la culture du chou s'y applique, sauf cette exception qu'il est plus difficile à cultiver et plus sujet aux accidents. Il ne conviendrait guère de semer des choux-fleurs en plein air dans ce climat; il est à peu près essentiel de les semer en couche chaude ou dans des conditions semblables trouvées dans une maison d'habitation, sauf, peut-être, dans des circonstances spécialement favorables.

Le traitement des choux-fleurs jusqu'à l'époque de la formation de la pomme est le même que celui que nous avons indiqué pour les choux partis en couche chaude. Lorsque les fleurs commencent à se former, on les protège contre le soleil en attachant les feuilles par-dessus la fleur, ou en posant des feuilles vertes à plat sur la fleur. La lumière directe du soleil empêche la formation de bonnes pommes.

Le chou-fleur bouilli est un légume des plus délicieux. A Brandon, il est prêt à être employé vers la dernière semaine de juillet et des pommes à maturation plus tardive continuent à se former pendant le mois suivant. Il faut s'en servir à l'état frais ou on peut en faire des marinades. De bonnes variétés sont le Erfurt nain précoce (Early Dwarf Erfurt) et le Pomme-boule de neige plus précoce de tous (Earliest of All Snowball).

CHOU DE BRUXELLES

Le chou de Bruxelles est un autre membre du groupe des choux-choux-fleurs. Il n'est pas aussi utile, cependant, que l'un ou l'autre de ces légumes. Il n'a pas le goût fin du chou-fleur; il n'est pas aussi sûr que le chou et sa saison est courte. Cependant, ceux qui en sont friands, ou qui désirent l'essayer, pourront suivre le même traitement que celui que nous avons décrit pour le chou, à commencer avec la couche chaude. Lorsque les bourgeons de feuilles, qui sont la partie comestible, se développent comme de petits choux et deviennent bien arrondis, on les arrache, on les fait bouillir et on les sert tout comme des choux précoces. Les variétés naines de choux de Bruxelles sont celles qui méritent le plus d'être plantées sur la Prairie.

LAITUE

La laitue devrait se trouver dans tous les jardins. Sa culture est facile, son traitement ne présente rien de compliqué et elle se prépare facilement pour la consommation. Les découvertes faites en ces dernières années dans le champ de la nutrition ont fait ressortir la haute importance des légumes à feuilles vertes, spécialement lorsqu'ils sont consommés crus, et la laitue vient évidemment en tête de tous au point de vue pratique.

La laitue n'est pas très difficile au point de vue du sol, mais comme la plupart des autres récoltes, c'est sur un sol riche qu'elle vient le mieux; elle exige également de l'humidité pour donner les meilleurs résultats. Ceci ne veut pas dire qu'il faille de fortes pluies, mais beaucoup de place et beaucoup d'entretien. La préparation du sol n'est pas très différente de celle qui a été décrite pour les autres légumes en général. Le sol doit être ameubli plus finement que pour certaines autres graines, et il peut être utile de finir la préparation de la planche de semis avec un râteau à main.

Une cause commune d'échec dans la culture de la laitue est les semis trop profonds. La graine ne doit pas être enfouie. Une profondeur d'un demi-pouce est bien suffisante pour la laitue. On peut la semer en une rangée peu profonde, puis la recouvrir avec une légère couche de terre fine et la presser avec le râteau ou le pied. Les semis peuvent se faire dès que la terre est prête à être travaillée, car les plants résistent bien à la gelée. Les graines semées tôt germent mieux, et la récolte est prête à être employée plus tôt. Les rangées peuvent être placées à dix-huit pouces d'écartement, si l'on a peu de place, ou à espacement plus considérable si l'on bine avec un cheval.

Dès que les plants sont assez gros pour que l'on puisse les saisir avec les doigts, on les éclaircit à environ un pouce d'écartement. Plus tard, l'intervalle doit être augmenté jusqu'à ce qu'il y ait de six à huit pouces entre les plants. La raison pour laquelle la laitue pomme mal est le plus souvent parce qu'elle est trop serrée. Pour obtenir une bonne grosse pomme de laitue, un cœur tendre et croquant, il faut lui donner beaucoup de place pour qu'elle se développe.

La laitue est peu sujette aux insectes et aux maladies. Les vers gris causent quelquefois des ennuis; le moyen de les détruire est indiqué dans l'introduction de ce bulletin.

Le type de laitue non-pommée (à feuilles détachées) est prêt à être employé à Brandon vers la mi-juin, et le type de laitue pommée environ une semaine plus tard. On peut allonger la saison en faisant un deuxième semis vers le 1er juin.

Les bonnes façons d'entretien sont nécessaires, car il faut empêcher les mauvaises herbes de pousser et faire en sorte que la surface du sol ne se fendille pas ou ne forme pas une croûte dure.

La laitue n'est bonne que lorsqu'elle est très fraîche. On l'arrache, on enlève la racine, on la lave et on la sert crue avec une sauce, au goût. Elle est aussi la base de bien des salades à bon goût où elle entre en combinaison avec d'autres aliments. Elle fait une bonne garniture pour d'autres mets et elle peut aussi être employée comme épinard bouilli. La fraîcheur est une condition essentielle et on ne saurait songer à la conserver en hiver; on n'en cultivera donc qu'une petite quantité, car quelques pommes vont loin pour servir une famille. Une fois la saison passée, on ne peut guère l'employer, sauf comme nourriture pour les poulets.

Il y a trois types de laitue employés: la laitue à feuilles détachées, ou non pommée, la laitue-chou, ou pommée, et la laitue romaine (*Cos*). La laitue non pommée est la plus généralement cultivée; elle est un peu plus hâtive que les autres. La qualité n'est pas aussi bonne que celle des deux autres types qui produisent des pommes. Toutes les feuilles sont exposées au soleil et sont bien inférieures aux feuilles tendres et blanches qui se développent au centre des pommes de laitue. Le type modèle de la laitue non pommée est la Grand Rapids; elle vaut peut-être toute autre laitue de ce genre.

La laitue pommée est la plus satisfaisante pour les conditions des Prairies. Quelques-unes des meilleures variétés de ce type sont les Croquante comme glace (*Crisp as Ice*), Marché de Denver (*Denver Market*), Iceberg et Favorite.

La laitue romaine (*Cos*) se voit rarement dans l'Ouest. Les feuilles sont lisses, longues, en forme de bateau et elles forment une longue pomme cylindrique. En des saisons favorables, elle dépasse toutes les autres espèces pour la délicatesse et le rendement, mais elle n'est pas sûre lorsque la saison est mauvaise, surtout lorsque la sécheresse est le facteur limitatif. Les Trianon et Blanche de Paris (*Paris White*) sont de bonnes variétés de laitue romaine.

ÉPINARDS

Les épinards ne sont pas difficiles au sujet du sol; ils poussent presque partout. Comme la plupart des légumes cependant, ils préfèrent un sol riche

et bien pourvu d'humidité. La préparation du sol se fait de la façon habituelle. La graine peut être semée en rangées à douze pouces l'une de l'autre si la place fait défaut, ou plus espacées si l'on a toute la place voulue. Il faut semer clair pour ne pas avoir à éclaircir, sur un billon d'environ un pouce de profondeur en pressant la terre sur la graine.

Les épinards sont prêts à être employés vers la fin de juin. On emploie toute la plante une fois les racines enlevées pour la faire bouillir. On considère généralement que c'est le meilleur des légumes pour cet emploi et il est spécialement utile comme source de fer pour le sang. On peut l'employer non seulement comme légume frais mais aussi en conserves pour l'hiver. Les variétés recommandées sont les suivantes: Bloomsdale et Victoria.

CARDON SUISSE

Le cardon suisse est une betterave que l'on cultive pour sa feuille et pour sa tige, au lieu de ses racines. Ce légume se cultive de la même façon que la betterave et que nous avons déjà décrite, mais il faut donner plus de place à l'éclaircissage. Un bon écartement est d'environ cinq à six pouces. Il est prêt à être employé vers le 1er juillet lorsqu'il a été semé assez tôt et peut être utilisé à partir de ce moment jusqu'à ce que les tiges commencent à devenir fibreuses. On fait bouillir toute la plante après avoir retranché la racine. Ce légume ne peut être employé que dans sa saison, et comme il rapporte beaucoup, une petite rangée suffira.

HERBES POTAGÈRES

Il se cultive plusieurs espèces d'herbes potagères aromatiques dans le jardin des Prairies. On les emploie pour assaisonner les sauces, les saucisses, etc. La sariette d'été, la sauge à larges feuilles et le thym ont été cultivés à Brandon pendant un certain nombre d'années. Ils ont très bien réussi à l'exception du thym qui a mal germé. Le sol est préparé de la même façon que pour les autres légumes. La graine est semée comme celle de la laitue. Cependant, le thym doit être semé épais car la graine n'est pas sûre. Une fois que les plantes sont entièrement développées, on les arrache, on les lave en retranchant les racines, on fait sécher toutes les plantes plus tard, on les broie par le frottement en une poudre et on les tamise. Les herbes potagères cultivées à la maison ont beaucoup plus d'arome que celle que l'on achète.

LÉGUMES CULTIVÉS POUR LEUR GRAINE OU POUR LEUR GOUSSE

POIS

Le pois vert est l'un de ces légumes réguliers qui doit être l'un des premiers choix pour un jardin quelconque. Les pois que l'on cueille à la phase voulue sont à la fois nourrissants et délicieux. C'est sur les sols sablo-argileux, assez rudes, mais contenant beaucoup de fertilité et d'humus qu'ils viennent le mieux. Cependant, ils réussissent assez bien dans presque tous les autres sols. Les modes de préparation déjà décrits sont satisfaisants pour les pois. Il vaut mieux les semer de bonne heure, vers le 1er mai, en rangées espacées de 2½ à 3 pieds à environ un pouce de profondeur et à un pouce d'intervalle. Les pois n'ont pas besoin d'être éclaircis, à condition qu'ils soient semés soigneusement. Il vaut mieux se servir de variétés à tige courte car les espèces à tige longue sont abîmées par les vents et rapportent peu en général. Il est aussi plus facile de biner lorsque les plants ne tombent pas en travers des rangées. Il faut empêcher les mauvaises herbes d'envahir les rangées et tenir la surface du sol sans fissures ni croûte en binant régulièrement.

Dans l'Ouest du Canada, les pois sont peu attaqués par les maladies et les insectes; cependant, les vers gris causent parfois la perte de jeunes plantes.

Lorsqu'elles sont semées à temps, les variétés hâtives de pois sont prêtes à être employées vers la fin de juin à Brandon. On peut parfois allonger la saison en semant une variété précoce à plusieurs reprises. Cependant, une expérience conduite à Brandon et à d'autres fermes expérimentales pendant un certain nombre d'années a fait voir qu'il vaut beaucoup mieux employer trois ou quatre variétés, mûrissant à différentes époques et les semer toutes à la fois. On obtient ainsi un rendement plus fort et une qualité supérieure vers la fin de la saison, lorsque les variétés plus tardives, qui sont supérieures par la qualité et le rendement, entrent en rapport. On peut, par ce moyen, obtenir des pois frais à Brandon jusqu'au milieu d'août et plus tard dans les districts plus frais. On emploie généralement les pois verts en les écossant et en les faisant bouillir pour les manger avec la viande. C'est aussi l'un des légumes qui font les meilleures conserves. Dans cette condition, ils sont plus acceptables pendant l'hiver. Les conserves de pois faites à la maison peuvent être bien supérieures aux produits de la conserverie commerciale, parce qu'on peut employer la meilleure variété et l'on choisit les gousses lorsqu'elles sont juste à l'état voulu. On n'emploie pas toute la plante à la fois et on n'est pas forcé d'employer une variété ferme comme le font les conserveurs. Voici quelques-unes des meilleures variétés pour l'emploi dans le jardin de la maison:

Très précoces: Meilleure extra précoce, Thos Laxton.

Précoces: Merveille d'Amérique, Gradus, Homesteader.

Tardives et mi-tardives: Reliance, Stratagème, Téléphone.

Cette liste n'épuise aucunement la liste des bonnes variétés, mais elle contient au moins quelques-unes des bonnes espèces communes pour le jardin de la ferme. Les Prairies conviennent tout spécialement pour la culture des pois de semence. Lorsqu'une variété a fait preuve de bonne qualité dans un jardin, c'est une bonne idée que de la faire mûrir et d'en conserver la semence pour la semer le printemps suivant.

FÈVES (HARICOTS)

Les fèves se plaisent dans un sol assez riche, qui se réchauffe rapidement au printemps. Comme elles sont plus sensibles à la gelée que la plupart des légumes, il faut attendre pour les planter que tout risque de rude gelée soit passé. La semence a également besoin d'un sol assez chaud pour germer. Lorsque la terre est préparée de la façon habituelle, il suffit de semer entre le 15 et le 20 mai. On peut semer la semence à environ deux pouces de profondeur en rangées espacées de 18 pouces si c'est nécessaire ou plus espacées si l'on a toute la place voulue et l'on met le semence à deux ou trois pouces d'écartement, ou plus rapprochée et éclaircie à cet espacement après que les plantes ont levé.

Les fèves sont peu attaquées par les insectes, mais l'anthracnose est une maladie qui a causé des dégâts considérables dans les pays qui cultivent les fèves depuis longtemps et qui a fait son apparition dans l'Ouest du Canada. C'est dans les saisons humides qu'elle cause le plus de dégâts en provoquant des taches brunes très laides sur les feuilles, les tiges et spécialement sur les gousses, les rendant ainsi peu attrayantes et en réduisant le rendement. L'anthracnose se répand par des spores, qui tombent sur les plantes et les infectent. On ne peut pas la maîtriser par la pulvérisation. C'est une bonne précaution cependant que d'employer de la semence produite sur la ferme et provenant de plantes saines. Les fèves sont également attaquées par le mildiou et la mosaïque, deux maladies qui sont peu faciles à combattre; la meilleure précaution est d'employer des semences saines.

Une plantation de fèves demande à être bien entretenue. Il faut empêcher les mauvaises herbes de pousser et tenir la surface du sol bien meuble.

Dans le jardin de la maison, les fèves sont cultivées spécialement pour les gousses vertes que l'on fait bouillir. Les variétés hâtives, semées vers le 20 mai, sont prêtes à être employées vers la mi-juillet à Brandon et les variétés tardives à différentes dates jusque vers le 10 août. Ces dernières continuent à produire des gousses fraîches jusque vers la fin d'août. Dans les districts à saison plus courte, les dates de cueillette seront naturellement proportionnellement plus tardives. De même que pour les pois, nous avons constaté qu'il vaut beaucoup mieux, pour allonger la saison, semer plusieurs variétés à la fois que de faire plusieurs semis d'une variété hâtive, mais cependant, les deux méthodes peuvent être employées.

On peut aussi laisser mûrir les fèves pour les faire cuire à toute époque de l'année. Pour cela, la variété blanche "Navy" (*White Navy*) que l'on cultive en grande culture est la meilleure, mais on peut aussi employer la graine mûre des variétés utilisées comme fèves mange-tout. La méthode de culture est la même pour les fèves mûres. On laisse les fèves mûrir, on arrache les tiges et on les laisse sur le sol en petits tas jusqu'à ce qu'elles soient sèches, on les bat au fléau puis on les sépare de la poussière, des fragments de paille ou des gousses au moyen d'un tarare ou crible.

On peut aussi faire des conserves de fèves vertes. Après avoir enlevé les fils, on met les gousses entières ou en petits morceaux dans des bocaux de verre et on les conserve par la stérilisation.

Voici quelques-unes des meilleures variétés de fèves vertes:

Hâtives: Beurre blanc de Davis, A gousse verte sans fils.

Tardives: Beurre rognon de Wardweli, Beurre rognon à gousse ronde.

GOURGANES (FÈVES LARGES)

Les gourganes diffèrent des fèves ordinaires par le fait qu'elles sont moins sensibles à la gelée et qu'elles poussent dans un sol frais mais elles veulent une saison plus longue. Il faut les planter dès que la terre est prête à être travaillée au printemps. Elles se plaisent spécialement sur un sol frais et humide; on peut aussi les semer plus profondément à cause de leur grosseur. Une couverture de trois pouces de terre n'est pas trop. Elles exigent le même entretien que les pois ou les fèves. Dès qu'un bon nombre de gousses se sont formées, il vaut mieux pincer les fleurs nouvelles pour que les gousses déjà commencées aient l'occasion de bien se garnir.

Les gourganes sont cultivées pour leurs grosses graines que l'on emploie vertes ou mûres, et qui sont très appréciées par beaucoup de gens. Les fèves mûres peuvent aussi être mises en conserves pour l'hiver, en combinaison avec du maïs comme "succotash".

On recommande la variété "large de Windsor" (Broad Windsor).

BLÉ D'INDE (MAÏS)

On peut cultiver du blé d'Inde pour la table dans tous les districts agricoles de l'Ouest du Canada, à condition que l'on emploie de bonnes variétés. Le blé d'Inde se plaît sur les sols riches, chauds, noirs, qui contiennent suffisamment de sable pour se réchauffer de bonne heure. Cependant, il réussit sur tous les sols arables de l'Ouest qui sont employés pour les récoltes générales. Il fait un bon emploi du fumier et une application de fumier bien pourri, enfoui à la charrue, augmente beaucoup le rendement de la récolte. Le blé d'Inde n'exige pas un sol aussi parfaitement préparé que certains autres légumes, cependant la densité de la récolte est d'autant plus uniforme que l'on a apporté plus de soin à cette préparation. La graine peut être plantée en buttes ou "poquets" à 3 pieds d'écartement en tous sens. Les rangées sont espacées de trois pieds et les plants de six à neuf pouces dans la rangée. Il y a moins d'épis mûrs lorsque les plants sont très rapprochés. Trois plants par butte suffisent. On met géné-

ralement environ cinq semences pour tenir compte des pertes qui peuvent se produire. Les graines doivent être plantées à environ deux pouces de profondeur. Le blé d'Inde est sensible à la gelée, il a besoin de chaleur pour germer, il ne doit pas être mis dans le sol trop tôt. Une bonne époque est le 20 mai dans la plupart des saisons. La période de développement est trop raccourcie lorsque les semailles sont faites après le 25 mai. Des binages réguliers sont nécessaires pour empêcher les mauvaises herbes d'envahir la plantation pendant que les plants poussent.

Le blé d'Inde est parfois affecté par le charbon, une maladie qui détruit l'épi et en fait une masse noire répugnante. Il faut brûler les parties malades et ne conserver pour la semence que les grains venant des récoltes non infectées. A Brandon, les variétés de maïs les plus hâtives sont prêtes à être employées du 1er au 10 août, suivant la saison. A partir de cette époque et jusqu'à ce que les gelées se produisent, il faut avoir en saison des variétés de différentes précocités. Le meilleur moyen de prolonger la saison pour le maïs vert est d'employer deux ou trois variétés. On prépare le blé d'Inde pour la table en faisant bouillir tout l'épi lorsqu'il est arrivé à l'état pâteux et on mange les grains sur l'épi. C'est aussi l'un meilleurs légumes pour la mise en conserves. Le blé d'Inde que l'on met en conserves soi-même peut être bien supérieur aux produits de la conserverie si l'on emploie une bonne variété et que l'on choisisse l'épi lorsqu'il est à l'état exact voulu. Pour faire des conserves, on dépouille les grains de l'épi et on les soumet à la stérilisation.

Il faut avoir soin de choisir une variété extra hâtive, c'est la seule qui puisse arriver à la phase d'utilisation dans les districts frais; dans les districts plus précoces, une espèce de ce genre est utile pour avoir des produits de bonne heure, et dans la plupart des régions on peut employer avantageusement une deuxième variété hâtive; dans le sud du Manitoba, trois variétés peuvent être employées si la famille est friande de blé d'Inde bouilli, et il est bien peu de gens qui ne le sont pas.

Le Pickaninny est la meilleure variété très précoce, elle est plus hâtive que le Squaw et c'est un blé d'Inde succulent de haute qualité. Si l'on ne peut pas se procurer de la graine de Pickaninny facilement, le maïs Squaw est le meilleur des autres variétés.

Comme espèces extra précoces, parmi les variétés qui viennent ensuite, au point de vue de la précocité, le Malcolm hâtif, Cory blanc hâtif et Peep O'Day sont bonnes.

Pour la récolte principale, partout où il arrive à la phase voulue, le Golden Bantam est de beaucoup le meilleur. Aucune autre espèce essayée jusqu'ici ne l'égale au point de vue du goût et de la qualité. Il reste dans la bonne phase plus longtemps que toute autre espèce. Les variétés plus tardives que le Golden Bantam ne méritent guère d'être cultivées dans l'Ouest du Canada, car elles sont trop incertaines et aucune d'elles ne le vaut en qualité.

PIMENTS

On cultive les piments pour les gousses que l'on emploie vertes ou mûres. Le piment demande à être semé en couche chaude pour qu'il puisse arriver à maturité dans les provinces des Prairies. On sème la graine en tablettes ou dans des boîtes dès que la couche chaude est prête ou en mars dans la maison. On transplante dès que la deuxième feuille apparaît à deux pouces d'écartement dans une autre boîte. Vers le 10 juin, on repique dans le jardin sur terre bien préparée en rangées espacées de 2½ à 3 pieds; les plants sont mis de 12 à 18 pouces d'écartement dans la rangée.

On peut semer aussi la graine en plein air et en obtenir quelques piments verts, mais on n'en aura pas de mûrs dans les conditions de Brandon. Les gousses sont employées pour assaisonner différents plats. On peut aussi les faire sécher et les garder pour s'en servir en hiver.

LÉGUMES CULTIVÉS POUR LEURS FRUITS

CONCOMBRES

On trouve dans l'Ouest du Canada six à sept membres de la famille des gourdes, employés comme légumes. Le concombre est peut-être le mieux connu de toute cette famille. Les plantes de ce groupe peuvent employer un sol très fertile; l'emploi du fumier permettra d'obtenir une meilleure récolte. Un sol chaud, sablonneux, vaut mieux qu'un sol lourd et froid mais il faut qu'il soit aussi riche que possible. Commes les concombres émettent de longues tiges, ils exigent beaucoup de place. Ils n'épuisent pas la terre et peuvent remplacer la jachère d'été dans le jardin. Ils doivent être abrités contre le vent car il est désastreux pour la récolte que les longues tiges soient battues et couchées dans toutes les directions. Enfin il faut mettre le sol en bon état d'ameublissement avant de planter. On plante lorsque le sol a commencé à se réchauffer et que les gelées rigoureuses ne sont plus à craindre. Une bonne époque est vers le 20 au 25 mai. A Brandon, on plante les concombres en carrés à 9 pieds d'écartement en tous sens, et on a pour méthode de creuser une dépression en forme de soucoupe d'environ deux pieds de diamètre et de six pouces de profondeur avec un rebord soulevé tout autour. On met la semence à environ un demi-pouce de profondeur dans le fond de cette soucoupe. Ceci met les graines en contact avec l'humidité et les protège contre le vent. On met dans chaque soucoupe de huit à douze graines et après que les plantes sont levées, on les réduit à quatre. On remplit graduellement la soucoupe à mesure que les plantes grandissent. Par ce moyen, on obtient une germination sûre et prompte et une croissance rapide. Il faut tenir le sol nu, propre et cultivé autour des plantes jusqu'à ce qu'il soit recouvert de tiges.

Le barbeau rayé du concombre attaque parfois les concombres et les autres plantes de ce groupe. C'est un petit charançon jaune, à raies noires, qui attaque les jeunes plantes en cours de développement. La solution d'arséniate de plomb et de savon employée pour détruire les bêtes à patates est utile pour maîtriser le barbeau du concombre.

Les concombres plantés de cette façon sont prêts à être employés à Brandon vers la fin de juillet ou au commencement d'août. Les concombres mûrissent inégalement de sorte que la saison se prolonge pendant de longues périodes sans que l'on ait pris des mesures spéciales pour cette fin. On emploie le concombre vert tranché comme salade. Les concombres verts sont aussi un cornichon favori. On fait aussi des cornichons avec des concombres mûrs et qui sont préférés par certaines personnes.

Parmi les meilleures variétés, il y a les Parfait de Davis, Prolifique et Fortune hâtive.

PASTÈQUES-CITRONS

Les pastèques-citrons ou pastèques à graines rouges se cultivent de la même façon que les concombres. Les premiers fruits sont prêts à être employés à Brandon vers le 25 août. On conserve ces citrons dans du sucre comme des fruits. On peut les conserver crus s'ils sont sains; on choisit pour cela des spécimens non avariés, mais dans des quartiers frais et secs, ils se conservent jusqu'à la mi-hiver et même plus tard.

COURGES, CITROUILLES ET COURGES À LA MOELLE

Les courges se cultivent de la même façon que les concombres mais comme ils ont un plus gros développement, ils exigent plus de place. A Brandon, on les met en carrés à 12 pieds d'écartement en tous sens, mais lorsque la place fait défaut on peut les rapprocher un peu plus que cela. Les courges s'emploient bouillies ou mises au four, et la courge Hubbard peut être employée pour faire des tartes, elle vaut tout autant que la citrouille pour cela.

Les variétés hâtives de courges d'été comme les cou-tors custards, etc., sont plus hâtives que la courge Hubbard, mais elles ne la valent pas sous tous les autres rapports. La courge Hubbard a un goût supérieur et la faculté qu'elle a de bien se conserver lui donne un grand avantage. De bonnes courges Hubbards saines, dont la croûte n'est pas endommagée, se conservent tout l'hiver si elles sont mises dans un endroit frais et sec. La courge Dorée est plus hâtive que la courge Verte mais cette dernière est de meilleure qualité.

CITROUILLES

Les citrouilles se cultivent de la même façon que les courges. Les citrouilles sont prêtes à être employées vers la fin d'août. On les emploie principalement pour faire des tartes mais on peut les faire bouillir et les employer comme les courges. On peut les conserver crues comme la courge Hubbard, mais elles ne se conservent pas aussi bien que cette dernière. Les "Sucrées" (Sugar or Sweet) et les "Connecticut Field" sont de bonnes variétés.

Groupe de citrons, de citrouilles et de courges

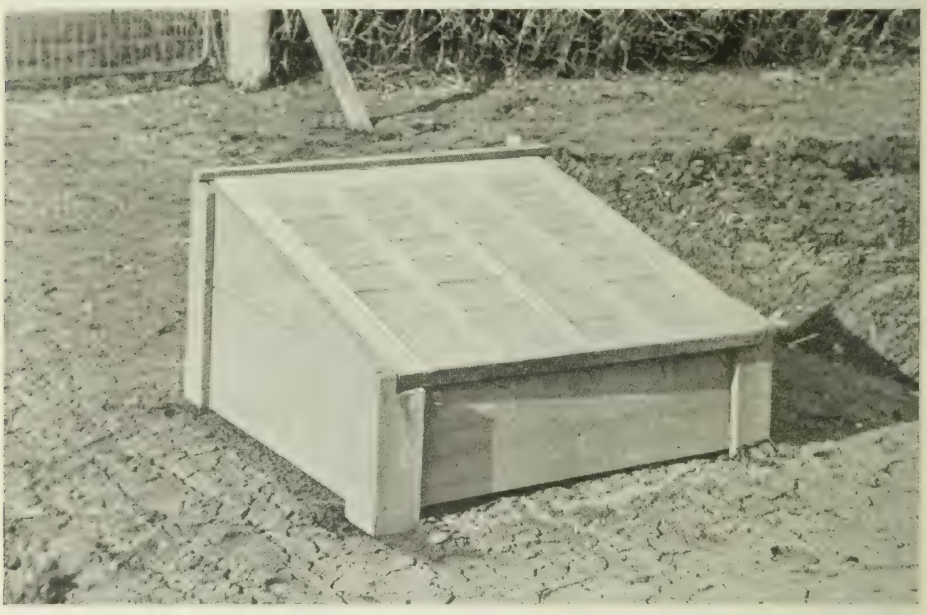
COURGES À LA MOELLE

La courge à la moelle se cultive exactement de la même façon que la courge ordinaire ou que la citrouille. On la fait cuire le plus souvent comme un légume (d'aucuns préfèrent la mettre en conserves cependant). Il faut l'employer fraîche, car elle ne se conserve pas bien. Son goût est très apprécié par beaucoup de gens. A Brandon la courge à la moelle est prête à être employée au commencement d'août. On recommande la variété Blanche longue, non coureuse (*Long White Bush*) car elle pousse sous forme de touffes et se conduit plus facilement qu'une vigne. C'est aussi une espèce hâtive.

MELONS MUSQUÉS ET MELONS D'EAU

La culture du melon musqué est une entreprise assez nouvelle pour la plupart des gens qui demeurent dans l'Ouest du Canada. On cultive ce fruit avec succès cependant depuis bien des années dans le district autour de Winkler et Gretna, au Manitoba; à Brandon, on a réussi en ces quatre dernières années à faire mûrir des melons musqués.

A Brandon, nous les semons en plein air de la même façon que nous avons déjà décrite pour les concombres, et on leur donne le même espacement, savoir neuf pieds en tous sens. On peut hâter la pousse des melons musqués en faisant de petites couches chaudes dans les jardins de la façon suivante: on creuse un trou de deux pieds de profondeur, d'une grandeur telle que l'on puisse le recouvrir d'un châssis double, on remplit ce trou jusqu'à six pouces de la surface avec du fumier de cheval frais, bien tassé et on le recouvre d'un petit cadre de bois et d'un châssis de fenêtre. On remplit les six derniers pouces de la surface avec de la terre et l'on y plante la semence. De cette façon la semence peut être plantée dès que le sol est prêt à être employé et les plantes sont mises à pousser de bonne heure.



Petites couches chaudes pour le forçage des melons dans le jardin.

MELONS D'EAU OU PASTÈQUES

Plantés en plein air à Brandon, les melons musqués sont prêts à être récoltés environ au 1er septembre. On peut protéger une petite parcelle contre les premières gelées d'automne, si elles ne sont pas trop graves, en recouvrant les fruits avec des sacs, des draps, etc. Parmi les meilleures variétés les Emerald Gem, Paul Rose, Early Knight et Page hâtif.

On n'a pas encore réussi à cultiver des melons d'eau à Brandon mais ils viennent bien à Morden cependant et peuvent être recommandés pour le Sud du Manitoba. Le mode de culture est à peu près le même que pour les melons musqués. A Morden, des plantes venant de graine semée en plein air le 15 mai ont donné des fruits mûrs vers la première semaine de septembre. Ceux qui avaient été semés dans une petite couche chaude étaient mûrs dès le 20 août.

A la station de Morden on recommande le Cole hâtif pour la précocité et le Peerless et le Kleckley Sweet pour la meilleure qualité.

TOMATES

Les tomates exigent beaucoup de chaleur pour atteindre le meilleur développement, il faut par conséquent leur donner un endroit qui fournit cette condition nécessaire. Un endroit bien abrité, exposé au soleil et un sol riche, bien égoutté, chaud, fournissent les meilleures conditions pour cette culture. Une application abondante de fumier de ferme bien pourri enfoui à la charrue rend le sol plus fertile et plus chaud.

On considérait, il n'y a pas encore longtemps, que l'horticulteur qui obtenait des tomates mûres dans l'Ouest du Canada avait accompli un grand exploit, mais aujourd'hui la présentation de la Société d'Horticulture de Brandon à l'exposition annuelle est l'un des clous de l'exposition. Ce n'est peut-être pas toutes les parties des provinces des Prairies qui ont une saison assez longue sans gelées ou avec assez de chaleur pour mûrir des tomates, mais dans toutes les régions chaudes on peut obtenir des fruits mûrs en grand nombre et facilement si l'on suit les bonnes méthodes.

Les tomates demandent à être semées en couche chaude pour avoir une saison suffisamment longue. A défaut de couche chaude on peut les semer dans la maison en mars. Il vaut mieux cependant avoir une couche chaude car il est plus facile d'avoir soin des plantes de cette façon pendant la longue période de protection qu'elles exigent avant que l'on puisse les planter dehors en toute sûreté. On sème dès que l'on peut avoir une couche chaude de prête, c'est-à-dire généralement entre le 5 et le 10 avril. On répand la graine en une couche claire sur le dessus du sol, fermement pressé, dans des tablettes ou dans des boîtes. Les graines se collent parfois ensemble; lorsque cela arrive, il faut les séparer. Il faut bien humecter le terreau des couches avant d'ensemencer. Après avoir semé on épand sur la couche une couverture mince de terre fine mélangée avec du sable, on arrose assez souvent par la suite pour tenir la graine humide, mais sans la saturer. Pour obtenir de bons résultats, il faut maintenir une température d'environ 70 à 80 degrés F. Lorsque la deuxième feuille apparaît, il faut repiquer les petites plantes à environ un pouce d'espacement dans une autre boîte.

On fait un deuxième repiquage plus tard et l'on peut repiquer trois ou quatre fois à mesure que la grosseur des plants augmente sans leur faire de mal. Finalement lorsque les plants sont prêts à être transplantés, ils doivent être à six pouces d'espacement en tous sens. Les plants trop serrés s'effilent et ne se transplantent pas bien. Les plants trapus, courts, bien branchus, se transplantent bien et fleurissent et forment leurs fruits les premiers. Il vaut mieux ne pas arroser ces plants lorsque les couches sont recouvertes avec des châssis bien fermés la nuit car la pourriture pourrait s'y mettre. On leur donne autant de ventilation que la température le permet, et à mesure que l'époque de transplantation approche, on les endurcit à une température plus basse que celle qu'ils exigent en premier lieu. Cependant il ne faut pas les exposer à la gelée ni aux grands vents. Si le mildiou se présente, on pourra l'enrayer en épandant du sable sec.

Les plants de tomates ne devraient pas être repiqués en plein air avant le 10 juin dans les conditions de Brandon, mais quelques-uns des districts plus chauds peuvent les transplanter plus tôt sans danger. On les met en rangées espacées d'au moins trois pieds, quatre pieds valent mieux. La distance entre les plants devrait être d'environ deux pieds d'espacement dans la rangée. On tasse bien le sol autour des racines après les avoir plantées assez profondément. Immédiatement après avoir planté, on donne un bon arrosage avec de l'eau et il ne sera pas nécessaire d'arroser par la suite, à condition que l'on donne de bons binages et que les plants aient beaucoup d'espace.

Avant de transplanter les plants, il faut prendre les dispositions nécessaires pour les attacher à des tuteurs. On enfonce, à l'endroit où chaque plant doit être planté, un bâton de quatre ou cinq pieds de longueur ou un fort piquet et l'on tend des fils de fer bien serrés jusqu'à quatre pieds en hauteur le long des rangées. Pour que l'on puisse obtenir une quantité satisfaisante de fruits mûrs dans le climat de l'ouest du Canada (à l'exception du sud-est du Manitoba) il faut que les plants de tomates soient attachés de façon à pousser dans une position dressée, conduits à tiges simples ou doubles, et taillés pour réduire les branches latérales. Les plants de tomates qu'on laisse pousser de la façon naturelle, branchus, étalés, fournissent un grand nombre de fruits verts, dont peu mûrissent. Ce fait a été démontré par un grand nombre d'expériences à la ferme expérimentale de Brandon. Le tuteurage et la taille ont permis d'obtenir des fruits mûrs d'une à trois semaines plus tôt, suivant la saison. La quantité de fruits mûrs jusqu'à la fin d'août était plusieurs fois plus forte que sur les plants non taillés. L'emploi de tuteurs séparés pour chaque pied a donné plus de satisfaction que les fils de fer tendus, mais en 1923 lorsqu'on employait plus de fils de fer (quatre) que dans les années précédentes, que ces fils montaient plus haut et qu'ils étaient plus solidement soutenus, les résultats ont presque égalé ceux des plants tuteurés. Les plants qui avaient deux tiges ont dépassé ceux qui n'avaient qu'une tige. On attache les plants dès qu'ils sont plantés mais peu serrés pour qu'ils puissent se développer. On augmente le nombre des liens à mesure que les plants grandissent en se servant pour cela d'une substance molle; le raffia que les fleuristes emploient est ce qui convient le mieux. On n'enlève par la taille que les branches latérales et non pas les feuilles qui naissent de la tige principale. Ces branches qui naissent de l'axe des feuilles sont faciles à reconnaître. Lorsque les plants atteignent une hauteur de quatre à cinq pieds, on peut enlever la cime pour empêcher le développement des fruits tardifs. Il faut veiller toute la saison pour voir que les pieds soient toujours bien attachés; s'il y a des plants qui ont une tendance à tomber, il faut les redresser et les lier.

La terre entre les plants de tomates doit être tenue tout-à-fait sans mauvaises herbes pour qu'ils puissent avoir toute l'humidité possible. Les tomates cultivées de la façon que nous venons de décrire ont produit leurs premiers fruits à Brandon vers la quatrième semaine de juillet dans la plupart des saisons, ou vers la première semaine d'août. Les tomates continuent à mûrir jusqu'à ce que les gelées arrivent. Les tomates résistent aux gelées légères; elles ne sont pas aussi sensibles que les fèves ou les concombres, mais dès que la température indique la probabilité d'une rude gelée alors il faut les cueillir. On pourra mûrir à la maison beaucoup des tomates vertes les plus grosses en les conservant dans un endroit sec, frais et sombre.

La meilleure façon d'employer la tomate mûre est à l'état cru en tranches, comme salade, avec un assaisonnement au goût. On peut aussi faire des conserves de fruits mûrs à la maison en bocaux pour des emplois bien connus et innombrables, ou les convertir en cornichons, marmalades ou "catsups" etc. Les fruits verts font un des meilleurs cornichons connus, et c'est là le principal emploi que l'on a fait de la tomate dans l'Ouest du Canada. On pourra en faire des emplois beaucoup plus variés et beaucoup plus utiles, maintenant que l'on peut augmenter facilement la production de fruits mûrs.

L'Alacrity est la meilleure variété que l'on connaisse dans l'Ouest du Canada. C'est une amélioration de la Sparks Earliana créée par l'Horticulteur du Dominion. La Sparks Earliana originale et les autres espèces d'Earliana viennent comme bon deuxième choix. C'est une perte de temps que d'essayer de produire des variétés tardives généralement cultivées dans l'Est et le Sud. Le planteur fera bien de garder des graines de fruits hâtifs et lisses; il aura ainsi l'espèce qu'il désire.

PUBLICATIONS SUR LA CULTURE DES LÉGUMES

Les publications suivantes du Ministère fédéral de l'Agriculture traitent de la culture des légumes. On pourra se les procurer en s'adressant au Bureau des Publications, Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa:—

Culture du chou et du chou-fleur.....Feuil. 23 F.E.
La fumure des récoltes maraîchères .....Bull. 32 S.S., F.E.
Le jardinage des terrains vacants et du jardin potager de la maison. Circ. 13 F.E.
Le jardinage des terrains vacants et du jardin potager de la maison. Circ. 14 F.E.
La culture du champignon .....Circ. 45 N.S.
Conserves de fruits et de légumes pour l'emploi à la maison.....Bull. 77 N.S.
La culture de quelques légumes réguliers.....Feuil. 27 F.E.
L'anthracnose des fèves .....Feuil. 25 F.E.
La hernie des navets et des plantes alliées .....Ex. Circ. 91
Moyens de combattre la pyrale européenne du maïs (blé d'Inde)....C.P.L. 16, E.B.
Vers gris et moyens de les combattre.....C.P.L. 3 E.B.
Le ver gris pâle de l'Ouest .....Feuil. 71 N.S.
Comment prédire une invasion de vers gris .....Circ. 12 N.S.
Moyens de détruire les insectes ordinaires des jardins.....Circ. 9 E.B.
L'arséniate de chaux .....C.P.L. 10 E.B.
Maladie de la jambe noire des pommes de terre .....Circ. ex. 82
Maladie de la jambe noire des pommes de terre .....F.C. 11 E.E.
Le chancre de la pomme de terre (carte).....F.C. 3 F.E.
Recherches sur les maladies de pommes de terre.....Bull. 44 F.E.
Maladies de la pomme de terre transmises par l'emploi de mauvaises semences .....F.C. 4 F.E.
Mildiou tardif et pourriture de la pomme de terre.....F.C. 10 F.E.
Gale poudreuse de la pomme de terre .....F.C. 5 F.E.
Gale de la pomme de terre .....Circ. Ex. 44
Pulvérisation contre le mildiou tardif et la pourriture de la pomme de terre .....Circ. Ex. 81
Moyens de détruire les larves des racines .....C.P.L. 4, E.B.
Moyens de détruire les larves des racines .....Bull. 32 N.S.
Maladies de la tomate.....Bull. 51 N.S.

OTTAWA
F. A. ACLAND
IMPRIMEUR DE SA TRÈS EXCELLENTE MAJESTÉ LE ROI
1927